

Moona Happonen & Silja Masalin

# MONNINKYLÄN SEON RUOKAPALVELUIDEN KEHITTÄMINEN

Opinnäytetyö  
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Toukokuu 2011




**MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU**

Mikkeli University of Applied Sciences

# KUVAILULEHTI

 <b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences		<b>Opinnäytetyön päivämäärä</b> 30.5.2011	
<b>Tekijä(t)</b> Moona Happonen, Silja Masalin		<b>Koulutusohjelma ja suuntautuminen</b> Palvelujen tuottaminen ja johtaminen	
<b>Nimeke</b> Monninkylän SEO:n ruokapalveluiden kehittäminen			
<b>Tiivistelmä</b> <p>SEO huoltamoketjuun kuuluu lähes 200 asemaa. Lähes kaikki huoltoasemat ovat itsenäisten yrittäjien omistuksessa, mikä on nykyisin melko harvinaista suuryritysten vallitsemassa yhteiskunnassa. Opinnäytetyömme kohdistuu yhteen näistä asemista, joka sijaitsee Monninkylässä, noin 16 kilometriä Porvoosta pohjoiseen päin.</p> <p>Aiheen opinnäytetyöllemme saimme suoraan Monninkylän SEO:n omistajilta, Heikki, Hannu ja Hilikka Masalinilta. Huoltamon omistajat halusivat apua huoltamon nykyiseen ongelmalliseen tilanteeseen, kun ruokapalveluiden tuotanto ja tuotto eivät vastanneet omistajien tavoitteita. Ongelmina olivat pääsääntöisesti puuttuva reseptiikka, taloudellinen tuottamattomuus sekä ruokatuotannon yksipuolisuus ja vaihtelamattomuus. Näiden ongelmien vuoksi raaka-ainetilausten tekeminen oli haasteellista ja se vei paljon aikaa ja samalla ruoan ylijäämäkustannukset olivat suuret.</p> <p>Aloimme työstää opinnäytetyötämme suunnittelemalla kvantitatiivisen asiakastyytyväisyyskyselyn huoltamon lounas- ja kahvila-asiakkaille sekä haastatteleamalla huoltamon omistajia ja muuta henkilökuntaa. Näin saimme tietoa asiakkaiden ja henkilöstön näkökulmasta huoltamon ruokatuotannon tarjonnasta ja tasosta.</p> <p>Suurin osa vastanneista oli tyytyväisiä ruokatuotannon nykytilanteeseen, mutta monipuolisuutta kaivattiin muun muassa salaatteihin ja raaka-ainevalintoihin ja niiden käyttötapoihin. Asiakastyytyväisyyskyselyn ja omistajien omien toiveiden pohjalta aloimme työstää viiden viikon kiertävää ruokalistaamme. Asiakastyytyväisyyskyselyn ohessa perehdyimme ruokalistasuunnitteluun ja logistiikan suunnitteluun. Ruokalistasuunnittelussa oli otettava huomioon terveellisyys ja monipuolisuus, asiakkaiden toiveet ja käytännön resurssit ja mahdollisuudet sekä ruokatuotannon kannattavuus yritykselle. Annoskorttipojan avulla saimme tietoon raaka-ainekustannukset sekä kokonaiskustannukset jokaista asiakasta kohden. Annoskorttien avulla saimme helpotusta myös logistiikan suunnitteluun raaka-ainetilausten osalta. Kahvilatuotteiden osalta otimme selvää vaihtoehtoista ja mahdollisuuksista, joita paikallinen leipomo voi tarjota yritykselle. Näiden pohjalta voitaisiin uudistaa valikoimaa ja kokeilla uutta.</p> <p>Projektin edetessä suunnittelimme myös kehitysehdotuksia muun muassa keittiön laitekapasiteettiin sekä ehdotuksen lounaan hinnan mahdollisesta korotuksesta. Vastuu kehitysehdotuksien käyttöönottamisesta ja hyödyntämisestä jää kuitenkin lopulta henkilökunnan päätettäväksi.</p>			
<b>Asiasanat (avainsanat)</b> kvantitatiivinen tutkimus, asiakastyytyväisyyskysely, ruokalistasuunnittelu, kiertävä ruokalista, annoskortti, logistiikka			
<b>Sivumäärä</b> 44 s. + liitteet 95s.	<b>Kieli</b> Suomi	<b>URN</b>	
<b>Huomautus (huomautukset liitteistä)</b>			
<b>Ohjaavan opettajan nimi</b> Tiina Tuovinen		<b>Opinnäytetyön toimeksiantaja</b> Ossi Masalin Oy	

## DESCRIPTION

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>		<b>Date of the bachelor's thesis</b>  30.5.2011	
<b>Author(s)</b> Moona Happonen, Silja Masalin		<b>Degree programme and option</b>  Hospitality Management	
<b>Name of the bachelor's thesis</b> Improving the Food Service at Monninkylä's SEO			
<b>Abstract</b> <p>There are almost 200 service stations within the petrol station corporation called SEO. Almost every one of those is owned by independent entrepreneurs, which is quite rare nowadays when corporate giants have overcome Finland. Our thesis is directed to one of these stations located in Monninkylä which is 16 kilometres to the north of the city of Porvoo.</p> <p>The topic for our thesis we received directly from Monninkylä's SEO owners Heikki, Hannu and Hilikka Masalin. The owners of the service station wanted help with the current problematic situation where food service production and profits weren't adequate. The problems were mainly nonexistent recipes, financial unproductiveness and unvaried food service. Because of these problems ordering raw materials was difficult and time consuming and at the same time surplus food costs were high.</p> <p>We started working on our thesis by planning a quantitative customer satisfaction survey for lunch and cafe customers and interviewing the owners and other staff of the station. This gave us information from the customers' points of view about the food service selection and quality.</p> <p>Most of the respondents were satisfied with the present state of food services but they wanted more versatility for salads, ingredients choices and ways to use those ingredients. According to the results of the survey we started to design a five week rotating menu. At the same time we got acquainted with how to plan a menu and logistics. We also paid attention to healthy food and its versatility, customers' wishes, resources and possibilities and the profitability of food service. By planning the servings individually we calculated the prices of the raw materials and total cost for each customer. Portion planning also facilitated planning the logistics of those raw materials. Cafe product alternatives and possibilities were arranged from what a local bakery could offer. With this information we could renovate the selection and try something new.</p> <p>When the project proceeded we also planned improvements for the capacity of the kitchen and also a proposition for the increase of prices. The responsibility for accepting the suggestions for improvements and utilising them, is eventually for the staff to decide.</p>			
<b>Subject headings, (keywords)</b> Quantitative research, customer satisfaction survey, planning menu, individual portion planning, logistics			
<b>Pages</b> 44 pgs. + app. 95		<b>Language</b> Finnish	
<b>URN</b>			
<b>Remarks, notes on appendices</b>			
<b>Tutor</b> Tiina Tuovinen		<b>Bachelor's thesis assigned by</b> Ossi Masalin Oy	

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	1
2	SEO HUOLTAMOKETJU .....	2
2.1	Monninkylän huoltoasema SEO .....	3
2.2	Liikeidea ja toiminta nykypäivänä .....	4
2.3	Monninkylä toimintaympäristönä .....	5
2.3.1	Kilpailijat .....	5
2.3.2	Asiakaskunta .....	5
3	ASIAKASTYYTYVÄISYYSKYSELY .....	6
3.1	Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä .....	7
3.2	Kyselyn tarkoitus ja tavoitteet .....	8
3.2.1	Asiakastyytyväisyyskyselymme SEO:lle .....	9
3.2.2	Kyselyn tulokset lounaasta .....	10
3.2.3	Kyselyn tulokset kahvilatuotteista .....	16
3.2.4	Tulosten analysointia .....	20
4	KIERTÄVÄN RUOKALISTAN SUUNNITTELU .....	24
4.1	Ruokalistasuunnittelu .....	24
4.2	Kustannustekijät .....	27
4.3	Ruokatuotannon rajoitteet ja mahdollisuudet .....	28
4.4	Ruokalistasuunnittelun hyödyt ja tavoitteet .....	31
4.5	Kiertävä ruokalistamme .....	32
4.6	Annoskortti .....	37
5	KEHITYSTOIMIEN KÄYTTÖÖNOTTAMINEN .....	40
6	POHDINTAA .....	42

## LIITTEET

- 1 Asiakastyytyväisyyskysely
- 2 Kiertävän ruokalistan annoskortit

## 1 JOHDANTO

SEO – huoltoasemia on lähes 200 ympäri Suomen ja niiden joukosta löytyy niin kylmäsäiliöitä ja SEO - Baareja kuin isoja sekä pieniä palveluasemia. SEO on huoltoasemana suhteellisen pieni konserni suuryritysten vallitsemassa Suomessa, mutta se on säilynyt alati kiihtyvistä kilpailusta huolimatta. SEO:n valtteja ovat muun muassa henkilökohtainen ja luotettava palvelu sekä ammattimainen osaaminen. (SEO.)

Meidän opinnäytetyömme pohjautuu Monninkylässä sijaitsevan SEO:n ruokapalveluiden ja -tuotteiden kehittämiseen. Kyseisessä huoltamossa on asiakaskahvila sekä arkipäivisin lounastarjoilu, jota hyödyntävät lähinnä lähiyritysten työntekijät lähes päivittäin. SEO:n nykyinen tilanne ruokapalveluiden osalta ei vastaa huoltamon omistajien näkemyksiä toimivuudeltaan ja kannattavuudeltaan.

Aiheen opinnäytteeseemme saimme suoraan huoltamon veljesomistajilta: Heikki ja Hannu Masalinilta, joiden mielestä parannusta kaivataan huoltamon nykyiseen käytäntöön. Nykyinen tilanne ruokapalveluiden osalta on sekava ja taloudellisesti kannattamaton yritykselle. Heidän toiveinaan oli monipuolistaa SEO:n ruokapalveluja, sillä logistiikan puutteellisuuden vuoksi ruoan laatu ja monipuolisuus on kärsinyt. Lisäksi toiveena oli saada helpotusta logistiikkaan ruokapalveluiden osalta taloudellisista syistä ja saada asiakkailta mahdollisesti uusia kehitysideoita laajempaan valikoimaan. Muun muassa näiden perusteella ruokalistoja ja kahvilan tuotevalikoimaa uudistettaisiin monipuolisemmiksi ja taloudellisesti kannattavammiksi.

Ajatuksenamme oli tehdä kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus, joten päätimme järjestää asiakastyytyväisyyskyselyn, jossa pyrimme saamaan asiakkailta mielipiteitä yleisellä tasolla ruokapalveluiden toimivuudesta. Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä sopii erityisesti suuria ihmisryhmiä kartoittaviin tutkimuksiin, jonka avulla voidaan saada tietoon tilastollisia seikkoja halutusta tutkimuskohteesta. (Heikkilä 2001, 43-45.) Kyselyn toteutamme huoltamon kahvila- ja lounasasiakkaille paikan päällä, jonka jälkeen alamme analysoida saamiamme tuloksia ja kehittää huoltamon toimintaa asiakasystävällisemmäksi. Vastauksia odotimme noin 100 kappaletta, jotta aineistosta saataisiin mahdollisimman kattava ja monipuolinen. Saimme tietoa yrityksestä myös haastattelemalla huoltoaseman omistajia: Hannu, Heikki ja Hilka Masalinia.

Opinnäytetyömme mittaa omaa kypsyttämme ja tahtoaamme soveltaa opittua teoria-tietoa käytännössä. Heikkilä (2001) kertoo, että ”Virallisen ammattikorkeakouluopinnoista annetun asetuksen mukaan ammattikorkeakoulun opinnäytetyön tavoitteena on kehittää ja osoittaa opiskelijan valmiuksia soveltaa tietojaan ja taitojaan ammattiopintoihin liittyvissä käytännön asiantuntijatehtävissä.” Mielestämme valitsemamme aihe on mielenkiintoinen ja se käsittelee omaa alaamme hyvin. (Heikkilä 2001, 24.)

Hirsjärven, Remeksen ja Sajavaaran (2003) mukaan ”Etiikan peruskysymyksiä ovat kysymykset hyvästä ja pahasta, oikeasta ja väärästä. Tutkimusentekoon liittyy monia eettisiä kysymyksiä, jotka tutkijan on otettava huomioon. Tiedon hankintaan ja julkistamiseen liittyvät tutkimuseettiset periaatteet ovat yleisesti hyväksytyjä. Eettisesti hyvä tutkimus edellyttää, että tutkimuksenteossa noudatetaan hyvää tieteellistä käytäntöä.” Opinnäytetyö on eräänlainen tutkimus. Omalla kohdallamme opinnäytetyö on tutkimus, jossa tutkimme asiakaskunnan tyytyväisyyttä kvantitatiivisella tutkimuksella, mahdollistamme henkilökunnan toiveita ja vaatimuksia kehityksestä sekä tuomme selkeyttä ruokapalvelutuotantoon mahdollisuuksiemme mukaan.

## **2 SEO HUOLTAMOKETJU**

SEO huoltamoketju on itsenäisten kauppiaiden vuonna 1978 perustama Energiaosuuskunta. SEO huoltoasemaverkosto muodostuu noin 200 asemasta ympäri Suomea. Pohjoisin asema löytyy Utsjoelta. SEO ketju on täysin suomalainen konserni, jonka asemat ovat yrittäjien omistamia ja itse pyörittämiä. (SEO.)

SEO:n tärkeimpinä arvoina on pidetty paikallisuutta, maanläheisyyttä, vastuullisuutta, parempaa palvelua, kasvollista yrittäjyyttä ja suomalaisuutta. Maanläheisyydellä tarkoitetaan sitä, että toiminnan perustana on olla lähellä asiakkaita ja yrittäjiä. Vastuullisuudella kuvataan sitä, kuinka asemilla huomioidaan kestävä kehitys. Paremmalla palvelulla tarkoitetaan sitä, kuinka SEO ja kauppiasyrittäjät keskittyvät auton ja autoilijan tarvitsemiin palveluihin. Kasvollinen yrittäjyys kuvastaa sitä, kuinka SEO:n toiminta henkilöityy omistajakauppiaisiin, itsenäisiin yrittäjiin ja siihen että jokaisella asemalla on vastuuhenkilö. Suomalaisuus korostuu siinä, että myydään vain kotimaassa jalostettuja polttonesteitä. (SEO.)

## 2.1 Monninkylän huoltoasema SEO

Huoltoasema, josta teemme opinnäytetyömme, on perustettu vuonna 1962, Monninkylään vanhan Mäntsäläntien varrelle. Perustettaessa huoltoasema toimi Esso huoltoasemana. Monninkylässä oli ainoastaan 25 autoa, kun huoltoasema perustettiin. Alkuperäisenä tarkoituksena oli perustaa pelkästään autokorjaamo, mutta kylänmiesten innoittamana perustettiin myös huoltoasema. Tuolloin toimintaan kuului polttoainemyyntiä, rengashuoltoa, autojen huoltoa ja baaritoimintaa. (Masalin 2010.)



**KUVA 1. Kuva Monninkylän SEO:sta (Masalin 2010)**

Ossi ja Hilikka Masalin olivat nuoria huoltoasemaa perustaessaan, ja heistä tuli hyvin tunnettuja kyläläisten keskuudessa. Heidän poikansa Hannu ja Heikki Masalin ovat vielä tähän päiväänkin asti jatkaneet toimintaa, ja töitä on riittänyt myös kolmannelle sukupolvelle asti. Ossi Masalin kuoli vuonna 2000, mutta Hilikka työskenteli vielä neljä vuotta sitten huoltoaseman keittiössä, ollessaan 71-vuotias vuonna 2007. Yrityksen virallinen nimi on säilynyt Ossi Masalin Oy:n nimellä aina tähän päivään saakka.

Nykyinen huoltoasemarakennus on rakennettu 1971, samana vuonna kuin Mäntsälän tie numero 55 valmistui. Ruoka- ja kahvilapalvelut on aloitettu 1980-luvun alkupuolelta.

lella ja ovat vielä nykyisin toiminnassa. Ruokailijoita käy päivässä yli 100. Muutos Essosta SEO:ksi tapahtui vuonna 1995. Huoltoasemaa laajennettiin ja uudistettiin vuonna 2004. (Masalin 2010.)

## **2.2 Liikeidea ja toiminta nykypäivänä**

SEO:n nykyiseen huoltamotoimintaan kuuluu polttoaineen myynti, sen jakelu asiakkaille sekä lounas ja kahvilapalvelut. Asiakkaita päivässä käy noin 350 - 400, joista lounasasiakkaita on noin 90- 140 päivästä riippuen. Öljynjakelu on tällä hetkellä suuri osa liiketoimintaa. Öljynjakelun merkittävyyden huomaa asiakasrekisteristä, jossa asiakkaita on noin 2500- 3000. Tämä on suuri määrä pienelle huoltamoyritykselle, joka ei kuitenkaan sijaitse suuren valtatievarrella. SEO:n tarkka osoite on Meijerintie 2, Askola.

Monninkylä on pieni kylä, mutta asiakkaita huoltoasemalla riittää silti runsaasti. Ohikulkevaa liikennettä on päivisin paljon, joten uusia asiakkaita huoltamolla on päivittäin runsaasti. Monninkylässä sijaitsevat suurimmat yritykset käyttävät huoltamon lounaspalveluita päivittäin. Yritysten työntekijät ovat huoltamolle tärkeä asiakaskunta, sillä he tuovat itsensä lisäksi yritysasiakkaitaan SEO:n asiakkaiksi.

Huoltamo tarjoaa asiakkailleen turvallisia huoltamopalveluita, kuten ruokailumahdollisuuden ja neuvontaa auton huollossa ja korjauksessa. Huoltamo tarjoaa myös huoltamotuotteita, kuten bensiiniä, öljyä, autonpesutarvikkeita, lamppuja ja muita autoon tarvittavia yleisimpiä varaosia maanantaista perjantaihin aamukahdeksasta iltakahdeksaan sekä lauantaisin aamukahdeksasta iltakuuteen. Huoltamolla myydään kahvia, suolaisia ja makeita kahvileipiä sekä lisäksi arkipäivisin kello 10.30–14.00 välillä lounas. Lounaan ideana on aina ollut tarjota asiakkailleen perinteistä kotiruokaa, josta suuremmankin asiakasryhmän maha täyttyy. Asiakkaat saavat itse valita haluamansa lounasvaihtoehdon buffetista ja maksavat sen kassalle. Lounaaseen sisältyy omavalintainen ruoka päivän kahdesta lämpimästä lounasvaihtoehdosta tai keittolounas, joihin molempiin sisältyy salaatti- ja leipäpöytä sekä juomaksi vesi tai kotikalja. Jälkiruokaa huoltamo tarjoaa ainoastaan perjantaisin.

Henkilökuntaan kuuluu yksi vakituinen keittiötyöntekijä, kaksi kassatyöntekijää sekä kaksi omistajaa, joista toinen hoitaa öljytoimitukset lähikaupunkeihin ja kyliin, kuten



Porvooseen, Hyvinkäälle, Askolaan ja Pukkilaan. Lisäksi tämä työntekijä työskentelee myös päivittäin huoltamon kassalla ja toinen omistajista hoitaa yrityksen laskutusasi-  
oita.

### **2.3 Monninkylä toimintaympäristönä**

Monninkylä sijaitsee Askolassa Itä-Uudellamaalla, noin 16 kilometriä Porvoosta luoteeseen. Monninkylä koostuu kuudesta alueesta: Vähäkylästä, Monsalasta, Leipurinkylästä, Pokenmäestä, Keskustasta ja Punahiekasta. Monninkylässä on lukio, ammat-  
tiopisto sekä Monninkylän alakoulu. Kylästä löytyy muun muassa Sale, K- kauppa, ,  
kebab-pizzeria, ABC – kylmäasema sekä maauimala vuodesta 1961 lähtien. Aukkaita  
Monninkylässä on noin 1500. (Masalin 2010.)

#### **2.3.1 Kilpailijat**

Kilpailijoita itse Monninkylässä ovat ruokatuotannon puolella kebab-pizzeria sekä  
bensiinin osalta kylmäasema ABC. SEO:lla on kuitenkin kilpailijoinaan Porvoon kun-  
ta sekä Mäntsälä, jotka tarjoavat laajempaa tarjontaa molemmilta osa-alueilta. Koska  
nämä paikkakunnat sijaitsevat melko lähekkäin, niissä työskentelee suurin osa Mon-  
ninkylän asukkaista. Näin ollen Monninkylän SEO menettää osan paikkakuntalais-  
asiakkaistaan Porvoolle tai Mäntsälälle. SEO:lla riittää kuitenkin paikkakuntalaisia  
vakioasiakkaita päivittäin.

#### **2.3.2 Asiakaskunta**

Suurin osa SEO:n asiakkaista koostuu paikkakuntalaisista, mutta myös vilkkaan ohi-  
kulkevan liikenteen ansiosta uusia asiakkaita tulee päivittäin. Lounasasiakkaista suu-  
rin osa on Monninkylän suuryritysten työntekijöitä. Näitä yrityksiä ovat muun muassa  
Muovi-Heljanko Oy, SimFors Oy, Konevuori Oy, sekä Asennuspojat LM Oy. Suurin  
osa näiden yritysten työntekijöistä ja näin ollen myös SEO:n lounasasiakkaista on  
noin 41–60 -vuotiaita miehiä. SEO:lla käy ohikulkevan liikenteen ansiosta vakituisesti  
myös muutama ammattiautoilijoita. SEO:n kahvila on tärkeä osa paikallisten eläke-  
läisten päivittäistä päivärytmiä. (Masalin 2010.)

### 3 ASIAKASTYYTYVÄISYYSKYSELY

Kyselyn kohderyhmänä toimivat SEO:n vakituiset lounas- ja kahvila-asiakkaat. Koska keräsimme aineiston itse, saimme kohderyhmän helposti tavoitettua paikan päällä huoltamossa. Päätimme järjestää pienimuotoisen arvonnin kaikkien kyselyyn vastanneiden kesken, jotta saisimme mahdollisimman paljon vastauksia vertailtaviksi. Palkintona kyselystä oli lahjakortti, jolla sai 20 litraa bensiiniä tai dieseliä omavalintaisesti. Arvonta suoritettiin erillisellä vastauslomakkeella, jotta kyselyihin vastanneet pystyivät säilyttämään anonymiteettinsä. Arvontaan osallistuminen oli vapaaehtoista.

Kyselyn avulla asiakkaista saadaan selville, mitä he oikeasti ajattelevat, uskovat ja tuntevat ja mitä asioita he havaitsevat ympärillään. Vastaajan tietojen pohjalta avulla ei kuitenkaan saada varmaa tietoa asioista, sillä ne ovat hänen omia kokemuksiaan pohjautuen hänen mielipiteeseensä. (Hirsjärvi ym. 2003, 197-198.)

Kysely yleisesti tunnetaan survey –tutkimuksen keskeisenä menetelmänä. Hirsjärven ym. (2007) mukaan ”*survey* termi on englantia, ja tarkoittaa sellaisia kyselyn, haastattelun ja havainnoinnin muotoja, joissa aineistoa kerätään standardoidusti ja joissa kohdehenkilöt muodostavat otoksen tai näytteen tietystä perusjoukosta.” Näin ollen kaikilta vastaajilta täytyy kysyä täysin sama kysymys, jotta vastaukset olisivat luotettavia ja vartenotettavia. ”*Survey*n” avulla kerätty aineisto käsitellään yleensä kvantitatiivisesti. (Hirsjärvi ym. 2003, 185-188.)

Kyselytutkimuksen positiivisena puolena on niiden avulla saatava laaja tutkimusaineisto, sillä tutkimukseen voidaan saada mukaan paljon henkilöitä ja kyselyssä voidaan kysyä monia eri asioita eri aiheista. Menetelmänä kysely on tehokas, sillä sen avulla tutkija säästää aikaa ja vaivannäköä. (Hirsjärvi ym. 2003, 190.)

Kyselyssämme ei kysytty vastaajan henkilötietoja tarkasti, ainoastaan vastaajan sukupuoli ja ikä. Nämä sen vuoksi, että saisimme yleiskuvan huoltamon asiakaskunnasta kuitenkin paljastamatta heidän henkilöllisyyttään ja suojelemalla heidän identiteettiään.

Kyselyssämme käytimme kolmea eri kysymysmuotoa: avoimia kysymyksiä, monivalintakysymyksiä ja asteikkoihin eli skaaloihin perustuvia kysymysmuotoja. Avoimilla

kysymyksillä tarkoitetaan kysymyksiä, joissa vastaajalle jätetään tyhjä tila hänen omille mielipiteilleen asiasta. Monivalintakysymyksillä tarkoitetaan vastausvaihtoehtoja, joissa vastaaja tekee ympyrän tai rastin valitsemansa vastausvaihtoehdon kohdalle, esimerkiksi kysymyksessä ”Onko sukupuolenne Mies vai Nainen”. Skaaloihin perustuvassa kysymyksessä esitetään väittämiä, joista vastaaja valitsee mielestään oikean vastauksen, esimerkiksi ”Täysin samaa mieltä / Täysin eri mieltä”. (Hirsjärvi ym. 2003, 195.)

### **3.1 Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä**

Päätimme käyttää kvantitatiivista tutkimusta opinnäytteessämme, sillä sen avulla saimme laajamittaista tietoa huoltamon tämänhetkisestä tilanteesta asiakkaiden näkökulmasta.

Kvantitatiivisesta tutkimuksesta voidaan käyttää monia nimityksiä, kuten hypoteettis-deduktiivinen, eksperimentaalinen ja positivistinen tutkimus. Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä on peräisin luonnontieteestä ja on yleisemmin käytetty tutkimusmuoto kuin kvalitatiivinen. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa ovat keskeisiä johtopäätökset edellisistä tutkimuksista, aiemmat teoriat, hypoteesien eli aiempien oletuksien esittäminen, käsitteiden määrittely ja selittäminen sekä suunnitelmat aineiston keräämisestä. Aineiston keräämisessä on tärkeää, että se soveltuu määrälliseen ja numeraaliseen mittaamiseen sekä päätelmien tekoon ja analysointiin vastauksien pohjalta. (Hirsjärvi ym. 2003, 20.)

Kvantitatiivista menetelmää voidaan kerätä kahdella eri tavalla: posti- ja verkkokyselynä tai kontrolloituna kyselynä. Posti- ja verkkokyselyssä kyselylomake lähetetään vastaajalle henkilökohtaisesti. Lähettämisen jälkeen vastaaja täyttää lomakkeen ja palauttaa lomakkeen takaisin tutkijalle. Menettelyn hyötyjä ovat nopeus ja vaivaton tulosten saanti, mutta haittoja ovat vastausten määrän kato johtuen muun muassa logistiikan tai tekniikan ongelmista. Suurelle, ennakoon valitsemattomalle joukolle lähetetty kysely ei yleensä tuota paljon vastauksia tutkijalle. Postikysely on lisäksi kalliimpaa ja suuritöisempää nimien ja osoitteiden hankkimisen vuoksi kuin esimerkiksi verkkokyselyn järjestäminen. (Hirsjärvi ym. 2003, 185.)

Itse käytimme kontrolloitua kyselyä, jossa on kahdenlaisia vaihtoehtoja: *informoitu kysely*, jota itse käytimme tai *henkilökohtaisesti tarkistettu kysely*. Informoidulla kyselyllä tarkoitetaan tutkijan henkilökohtaisesti jakamaa kyselylomaketta, joka palaute- taan itse postitse tai edellä sovittuun paikkaan. Henkilökohtaisesti tarkastetussa kyselyssä tutkija on lähettänyt kyselyt itse postitse, mutta noutaa ne itse aiemmin sovitun ajan jälkeen. Molempien lomaketyyppien avulla voidaan kerätä tietoa esimerkiksi tosiasiasta, käyttäytymisestä ja toiminnasta, tiedoista, arvoista, asenteista ja uskomuksista, käsityksistä ja mielipiteistä. Molemmissa lomakkeissa voidaan pyytää myös arviointia tai perusteluja toiminnoille tai mielipiteille, esimerkiksi kysymyksellä ”mitkä ovat lempiruokasi juuri tässä kyseisessä paikassa, ja miksi?” Tällaisia täydentäviä tosiasiasta on hyvä kysyä vastaajalta suoraan yksinkertaisina kysymyksinä joko avoimien kysymysten tai monivalintatehtävien avulla. (Hirsjärvi ym. 2003, 186-189.)

### 3.2 Kyselyn tarkoitus ja tavoitteet

Huoltamon nykyinen lounas on taloudellisesti tuottamaton huoltamolle. Henkilökunnalla on tarve kehittää lounasta niin, että se olisi monipuolisempi ja samalla edullisempi ja taloudellisesti kannattavampi kuin nykyään. Asiakaskunta lounaan osalta on pääsääntöisesti noin 95 % sama päivästä toiseen, joten vakioasiakkaat takaavat lounaan kannattavuuden. Ilman heitä lounasta ei olisi mahdollista ylläpitää huoltamolla, sillä ohikulkevaa liikennettä ja sen tuomaa asiakaskuntaa ei lounaalle ole tarpeeksi. Laitekapasiteetin ja tilan puutteen vuoksi asiakaskuntaa ei tarvita juurikaan lisää lounaalle, vaan tarkoituksena on pitää kanta-asiakkaat tyytyväisenä huomioimalla heidän tarpeensa ja halunsa ruokaa suunniteltaessa.

Kyselyn tarkoituksena oli selvittää asiakkaiden mielipiteitä SEO:n lounas- ja kahvilapalveluiden nykyisestä tilanteesta. Huoltamon henkilökunta halusi kunnioittaa asiakaskunnan mieltymyksiä ja kuunnella heidän toiveitaan ja ehdotuksiaan parannuksista ja muutoksista. Näin ollen mielestämme looginen ratkaisu oli kysyä asiakkaiden mielipiteitä asiakastyytyväisyyskyselyn avulla, sillä heidän mielipiteensä auttoivat meitä tulevan ruokalistan suunnittelussa.

Asiakkaat ovat henkilökunnan mukaan olleet melko tyytyväisiä lounasruokailuun, mutta koska uusi lista oli tulossa, oli mielestämme reilua antaa asiakkaiden kertoa muun muassa, mitä he haluaisivat säästää ruokalistalla ja mitä ruokavaihtoehtoja jättää

pois kokonaan. Tarkoituksena oli myös saada muun muassa asiakkaiden mielipide ruoan hinta-laatusuhteesta ja lounasvalikoiman laajuudesta ja monipuolisuudesta.

Tavoitteenamme oli saada monipuolisia ja kattavia vastauksia kehittämiskohteista. Henkilökunnan tarpeet ja vaatimukset sekä laitekapasiteetti ja sen tuomat rajoitukset olisi ensisijaisesti otettava huomioon, mutta asiakkaiden tuomat ideat kehittämisestä olisivat suurena apuna, sillä aiheesta kuullessamme saimme vain henkilökunnan kehitysehdotukset. Näin ollen asiakastyytyväisyyskyselyn avulla tulisi myös asiakkaiden kehittämistarpeet huomioida ja tuloksena olisi sekä asiakkaita että henkilökuntaa tyydyttävä lopputulos kiertävässä ruokalistassa.

### **3.2.1 Asiakastyytyväisyyskyselymme SEO:lle**

Kyselylomaketta (liite 1) tehdessä pyrimme saamaan siitä selkeän ja suhteellisen nopeasti vastattavan. Rajasimme kaikki lomakkeen kysymykset koskemaan lounas- ja kahvilapalveluita, sillä halusimme mielipiteitä vain ruokapalveluista ja niihin liittyvistä asioista. Tarkoituksenamme oli saada selville asiakkaiden tyytyväisyys saamaansa palvelukokonaisuuteen huoltamon ruokapalvelun osalta.

Kysely järjestettiin paikan päällä huoltamolla. Kyselylomakkeet saatekirjeen kera olivat asetettu ulko-oven viereen lähelle buffet-linjastoa, jotta asiakkaat huomaisivat ne helposti. Huoltamon henkilökunta lupasi myös auttaa meitä saamaan mahdollisimman paljon vastauksia suosittelemalla kyselyä asiakkaille. Tavoitteena oli saada jokainen kahvila- ja lounastuotteita käyttävä asiakas vastaamaan kyselyyn vain kerran saadaksemme realistisen kuvan asiakaskunnasta. Emme oletettavasti saisi kaikkia huoltamon asiakkaita täyttämään lomaketta, joten tavoitteenamme oli saada noin kaksi kolmasosaa asiakkaista täyttämään vastauslomakkeen. Tulostimme lomakkeita huoltamolle yhteensä 120 kappaletta, joten toivoimme saavamme vastauksia noin 80 kappaletta.

Kyselymme koostui neljästätoista kysymyksestä, joista kaksi ensimmäistä käsitteli vastaajien taustatietoja eli sukupuolta ja ikää. Näin ollen saimme yleiskuvan asiakkaista kuitenkin paljastamatta vastanneiden henkilöllisyyksiä. Päätimme olla kysymättä tarkemmin vastanneiden taustatietoja, sillä emme tekisi liian tarkoilla tiedoilla loppujen lopuksi mitään. Vaihtoehtoja oli ikäkysymyksessä viisi ja sukupuolikysymyksessä luonnollisesti kaksi.

Kyselyssämme oli kolme osiota; taustatiedot (kysymykset 1 - 2), lounaspalvelut (kysymykset 3 - 8) sekä kahvilapalvelut (kysymykset 9 - 14). Kyselyssä käytimme rastitus- ja ympyröintimenetelmää, jossa vastaaja rastittaa tai ympyröi mielestään oikean vaihtoehdon. Kyselymme lounas- sekä kahvilaosuuksien lopusta löytyi myös avoimia kysymyksiä, joihin vastaajat voisivat kirjoittaa mielipiteensä tarkemmin.

Rastitusmenetelmää käytimme vastaajan taustatietojen selvittämiseen (kysymykset 1 - 2), sillä se tuntui olevan helpoin tapa valita oma vastausvaihto. Rastitusmenetelmää käytimme myös selvittääksemme, kuinka usein ja mitä tuotteita vastaaja käyttää kyseisen SEO:n lounas- ja kahvilapalveluista (kysymykset 3, 4, 9 ja 10). Näin ollen saimme yleiskuvan vastaajan käyntikerroista ja – tarpeista.

Ympyröintimenetelmää käytimme kysyessämme vastaajan mielipidettä tuotevalikoiden laajuudesta ja hinta-laatusuhteista niin lounaan, kuin kahvilatuotteidenkin osalta (kysymykset 5, 6, 11 ja 12). Asteikko oli viidestä yhteen viiden ollessa monipuolinen tai todella hyvä, ja 1 ollessa liian suppea tai huono. Mielestämme asteikko oli sopivan laajuinen ja siihen oli selkeä vastata, eikä jokaiselle vaihtoehdolle mielestämme tarvinnut erillistä selitystä sen ymmärtämiseen.

Avoimia kysymyksiä kyselyssämme oli neljä (kysymykset 7, 8, 13 ja 14). Niissä tiedusteltiin asiakkaiden mielipiteitä niin, että he voisivat kertoa oman mielipiteensä omin sanoin ilman vastausvaihtoehtoja. Kysyimme vastaajien suosikkiruokia ja -kahvilatuotteita sekä heidän kehitysehdotuksiaan entisistä ja uusista ruoista ja kahvilatuotteista. Tilaa jätettiin vastaamiseen kolme riviä, mikä tuntui riittävältä kyselyn laajuuteen verrattuna.

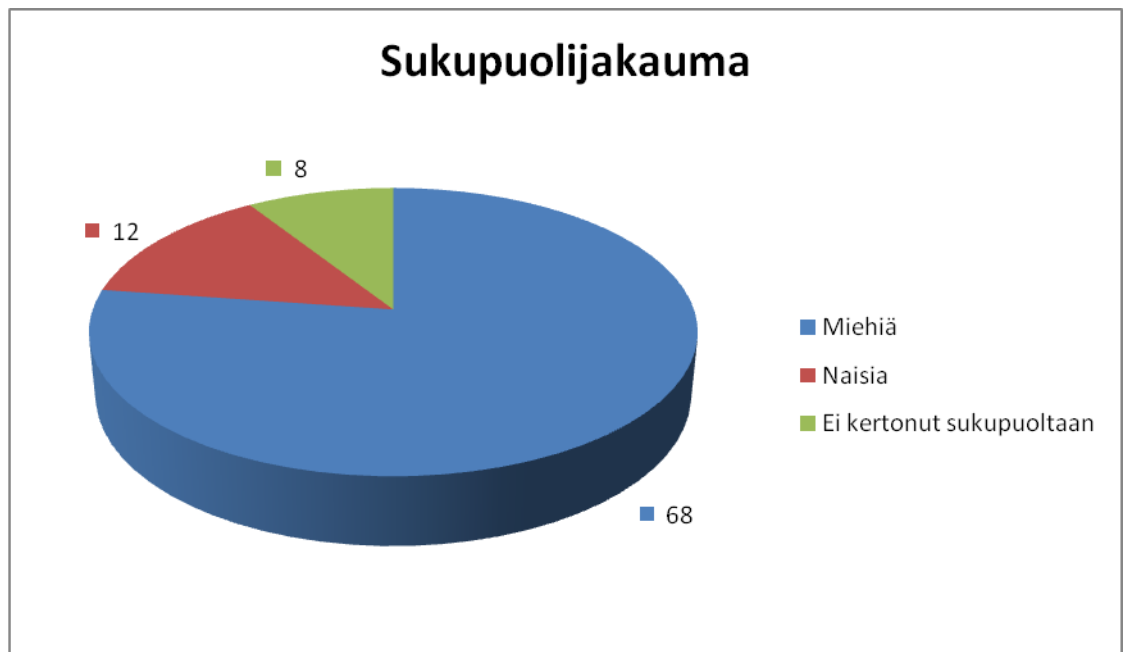
Kysely oli kaksisivuinen. Mielestämme kysely oli sopivan pitkä, sillä saimme tarvitsemamme tiedot kuitenkin viemättä liikaa aikaa vastaajilta. Emme kysyneet mielestämme mitään turhaa tietoa, jolla emme tekisi tutkimuksen kannalta mitään. Asiakkailla menisi kyselyyn vastaamiseen noin 5-10 minuuttia vastaustyylistä riippuen. Tämä tuntui meistä kohtuulliselta ajalta.

### **3.2.2 Kyselyn tulokset lounaasta**

Tutkimuksissa pyritään välttämään virheiden syntymistä, mutta silti tuloksissa voi esiintyä joitakin virheitä niin luottamuksessa kuin pätevyyydessäkin. Tämän takia kaikissa tutkimuksissa pyritään arvioimaan tutkimuksen luotettavuutta. Arvioidessa tutkimuksen luotettavuutta, voidaan käyttää monia erilaisia mittaus- ja tutkimustapoja apuna. Tutkijan tarkka selostus tutkimuksen toteuttamisesta kohentaa hänen luotettavuuttaan. (Hirsjärvi ym. 2003, 196.)

Aloitimme analysoinnin lukemalla kyselylomakkeet kokonaan läpi. Lukemisen jälkeen jokainen vastauspaperi numeroitiin analysoinnin seuraamisen ja tulosten lukemisen helpottamiseksi. Seuraavaksi aloimme analysoida vastauksia Excel-ohjelmalla, johon merkitsimme kaikki tulokset yksitellen vastaus vastaukselta omille riveilleen. Excelin avulla saimme selville vastausten määrää kuvaavan frekvenssin eli lukumäärän sekä prosenttiluvun vastausten vertailussa kokonaismäärään. Lopuksi teimme taulukoita ja kaavioita saamastamme aineistosta, jotta pystyisimme havainnollistamaan tulokset vertailtaviksi myös keskenään.

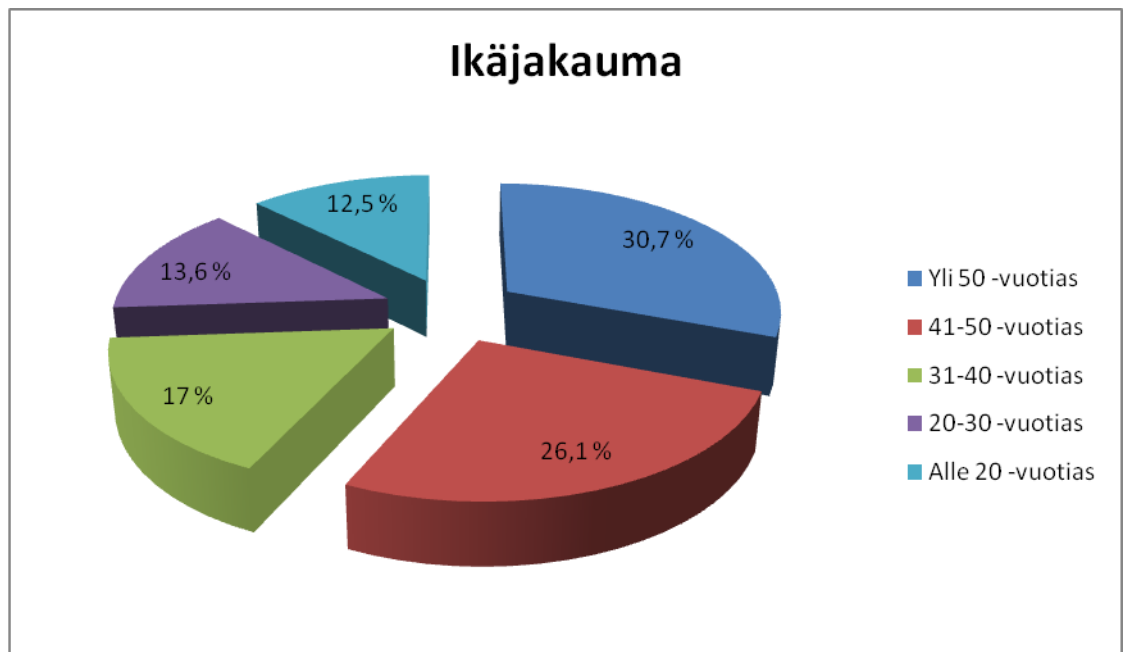
Vastauksia saimme yhteensä 88 kappaletta kahdessa viikossa. Olimme todella tyytyväisiä saamaamme vastausmäärään, sillä tavoitteenamme oli saada täytettyjä kyselyitä takaisin noin 80. Saadulla vastausmäärällä saisimme kattavan yleiskuvan asiakasryhmästä ja heidän tarpeistaan, johon tällä lomakkeella pyrimmekin. Osa vastanneista ei joko ymmärtänyt tai ei halunnut vastata osaan kysymyksistä lainkaan. Otimme huomioon myös heidät, jotka eivät olleet halunneet vastata esimerkiksi taustatiedoistaan mitään, sillä päätavoitteena meillä oli saada ehdotuksia ja parannuksia nykyiseen tilanteeseen, eikä niinkään asiakaskunnasta itsestään.



**KAAVIO 1. Vastaajien sukupuolten jakauma**

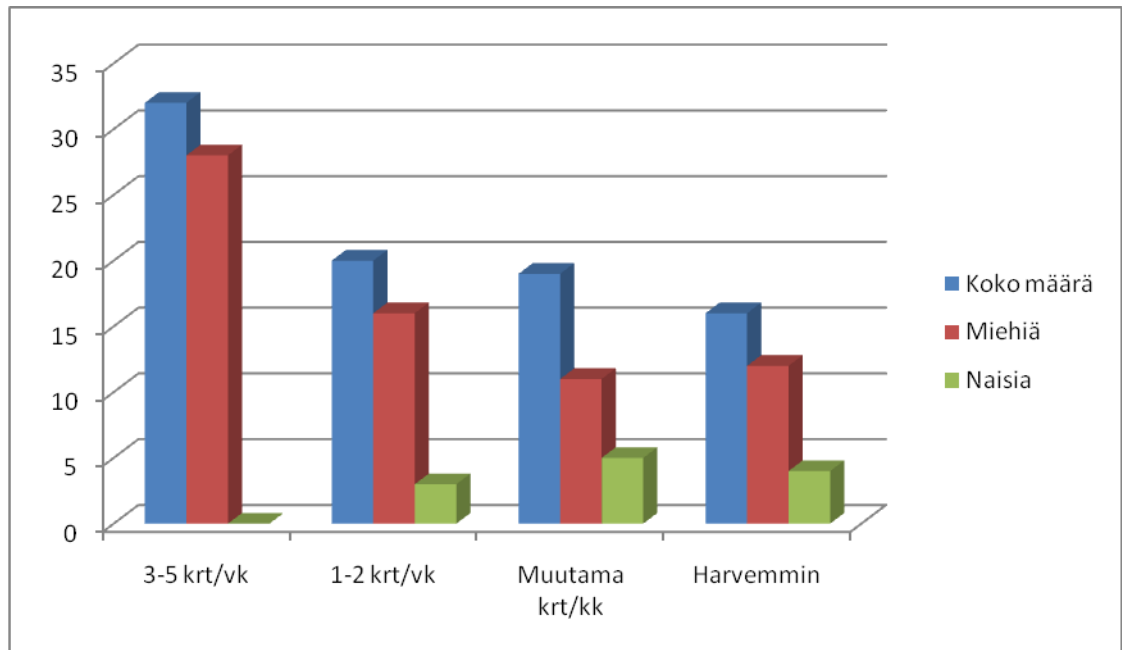
Kyselyyn vastanneista 68 oli miehiä, 12 naisia ja 8 ei halunnut kertoa sukupuoltaan lainkaan. Näin ollen voidaan myös kaaviosta 1 huomata, että vastaajista miehiä oli vähintään 77,2 %, eli yli kolme neljäsosaa. Näin tiedettiin asian olevankin. Ikäjakautuma oli puolestaan mielenkiintoinen, sillä mitä korkeampaan ikäryhmään mentiin, sitä suurempi määrä heitä oli. Tuloksista selvisi, että vastaajista yli 40-vuotiaita oli lähes 56,8 %, kun taas alle 30-vuotiaita vastaajista oli 26,1 %. Vastaajista 17 % oli 30–40-vuotiaita.





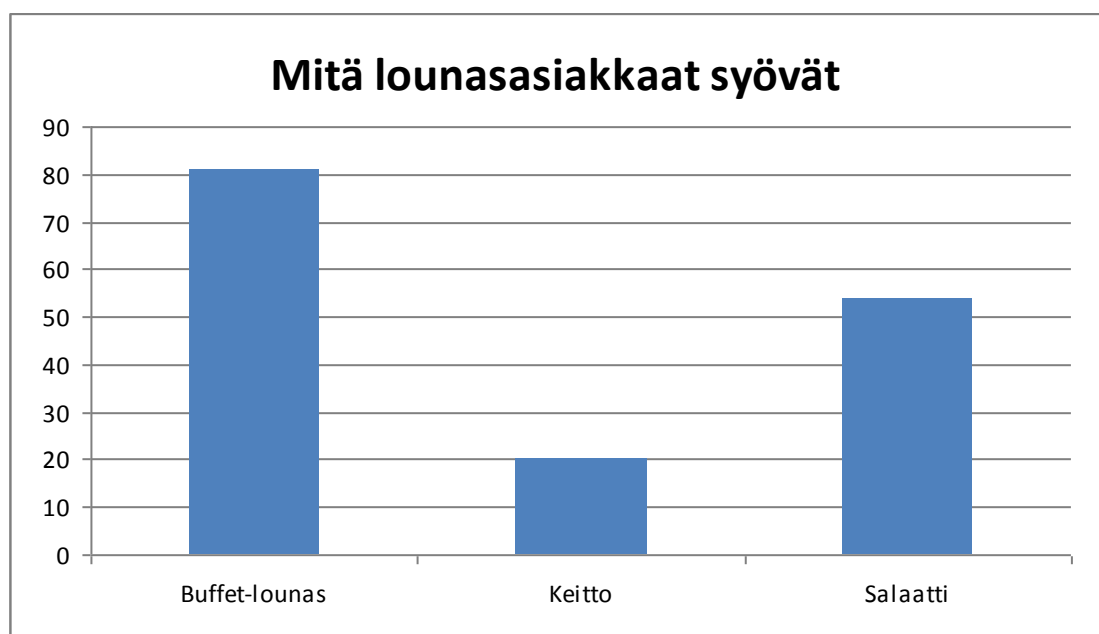
**KAAVIO 2. Kyselyyn vastanneiden ikäjakauma**

Kyselyssämme tiedustelimme vastaajilta, kuinka usein he käyttävät SEO:n lounaspalveluita. Kuten kaaviosta 3 huomaamme, vastaajista 32 kertoi käyttävänsä lounaspalveluita 3-5 kertaa viikossa, kun taas 20 henkilöä vastasi käyttävänsä lounaspalveluita 1-2 kertaa viikossa. 19 vastaajista kertoi käyttävänsä lounaspalveluita muutaman kerran kuukaudessa, kun taas 16 henkilöä kertoi käyttävänsä vieläkin harvemmin. Suurin osa vastaajista on siis vakioasiakkaita, jotka käyvät useamman kerran viikossa syömässä huoltamon lounasruokaa.



**KAAVIO 3. Jakauma vastanneiden lounaan käyntimääristä**

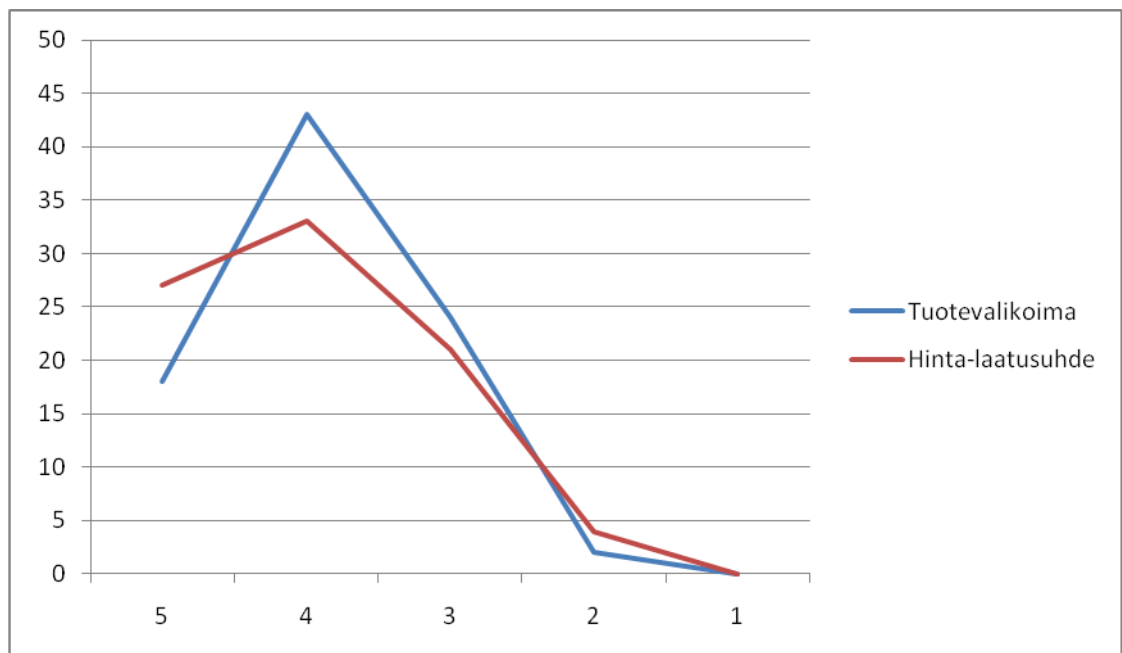
Halusimme myös tietää, mitä tuotteita ja lounasvaihtoehtoja asiakkaat käyttävät asioidessaan huoltamolla (kaavio 4). Vastanneista 61,4 % kertoi syövänsä lounasbuffetista salaattia, kun taas keittoa syö vastanneiden mukaan vain 22,7 % ruokailijoista. Lämpimän aterian asiakkaista valitsee 92 %. Näin ollen voidaan havaita, että suurin osa vastanneista syö huoltamolla pääasiassa lämpimän ruoan, ja lisäksi noin kolme viidesstä ruokailijasta valitsee myös salaatin lämpimän ruoan yhteydessä.



**KAAVIO 4. Asiakkaiden lounasvalinta ruoasta**

Kyselymme lounasosion valintakysymysten lopussa tiedustelimme vielä vastaajien tyytyväisyyttä tuotevalikoiman ja hinta-laatusuhteen osalta (kaavio 5). Vastaaja valitsi mielestään lähimmäksi oikean vaihtoehdon asteikolla viidestä yhteen, jossa viisi tarkoitti monipuolista tai todella hyvää ja vaihtoehto yksi liian suppeaa tai huonoa. Vastaus valittiin ympäröimällä mieleisin vastausvaihtoehto.

Tuotevalikoima - kysymyksessä vastaajista 18 kertoi valikoiman lounasbuffetissa olevan tasoa viisi, eli monipuolista (kaavio 5). Vaihtoehtoa neljä kannatti puolestaan 43 ihmistä eli lähes puolet vastaajista. Vastanneista 24 henkilöä ympäröi vaihtoehdon kolme, kun taas kaksi valitsi valikoiman laajuudeksi vaihtoehdon kaksi. Näin ollen keskiarvoksi vastauksista saatiin 3,9.



**KAAVIO 5. Vastaajien tyytyväisyys tuotevalikoiman laajuuteen sekä hinta-laatusuhteeseen lounasosiosuudessa.**

Vastaajista 27 ympäröi vaihtoehdon viisi kysyttäessä hinta-laatusuhteen tasosta huoltamalla, eli todella hyvä - vaihtoehdon. Vaihtoehdon neljä valitsi vastaajista 33 henkilöä, eli kolme kahdeksasta, kun taas vaihtoehdon kolme valitsi 21 kyselyyn vastaajasta. Vaihtoehdon kaksi valitsi neljä vastaajaa, ja vaihtoehtoa yksi ei ympäröinyt yksikään vastaaja. Hinta-laatusuhteen tason keskiarvoksi saatiin näin ollen 4.

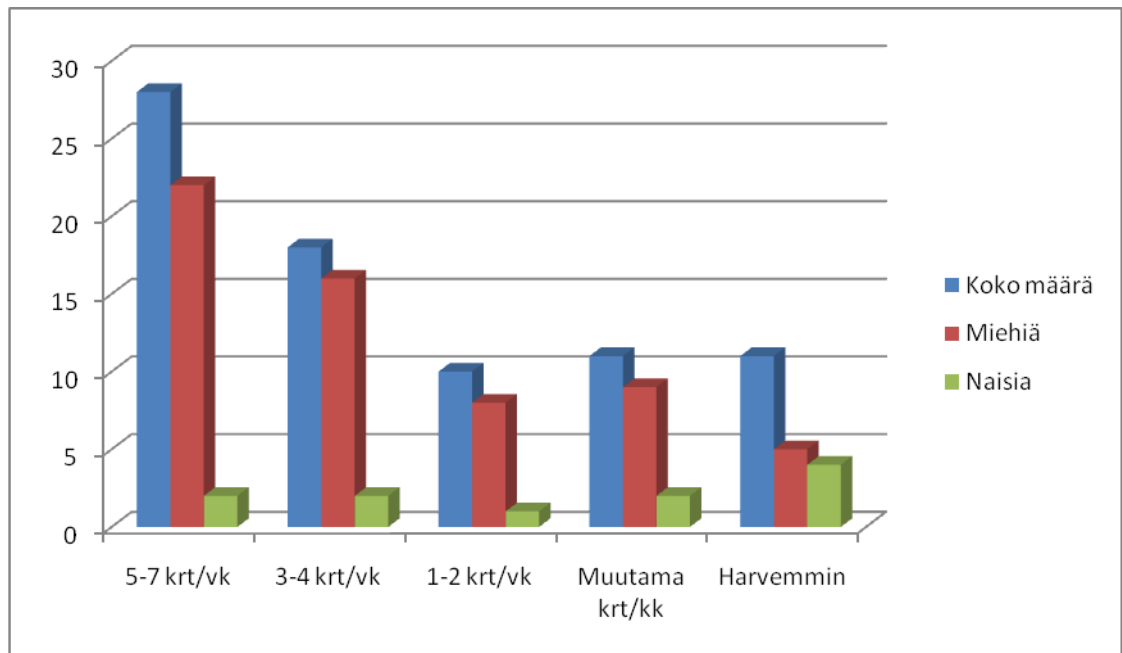
Lounasosion lopuksi tiedustelimme vielä, mitä olivat asiakkaiden suosikkilounasruoat selvittääksemme, mitä asiakkaat haluaisivat ehdottomasti pysyvän ruokalistalla jatkossakin. Vastauksia tuli paljon ja monipuolisesti, mihin olimme todella tyytyväisiä. Pääsääntöisesti asiakkaat kertoivat pitävänsä eniten huoltamon maksaruoista sekä perjantaisin tarjottavista pihveistä, kuten merimiespihvistä sekä kokolihaleikkeistä, jotka ovat keittiöhenkilökunnan mukaan olleen vakiosuosikkiruokia jo aikojen alusta saakka. Vastausten perusteella asiakkaat pitivät kovasti myös pyttipannusta, kalaruoista ja varsinkin mantelikalasta, makaronilaatikosta ja pastaruoista yleisesti, broileri-ruoista, hernekeitosta ja pannukakuista sekä kalakeitosta. Näitä ruokia siis tarjottaisiin jatkossakin huoltamon lounasasiakkaille, mahdollisuuksien mukaan useamman kerran viiden viikon kiertävässä ruokalistassamme.

Viimeisenä kysyimme avoimella kysymyksellä vastaajilta, mitä lounasruokia he haluaisivat tuoda lisää, parantaa tai poistaa valikoimasta kokonaan. Vastaajat toivoivat ruokalistalle lisää pyttipannua sekä useammin tarjottavaksi jälkiruokia, joita nykyisin on tarjolla vain kerran viikossa. Asiakkaat halusivat myös lisää vaihtelua salaattipöytään, jotta tarjonnassa huomioitaisiin myös ”kevyempää ruokavaliota noudattavat naiset”. Ruokaisia salaatteja toivottiin erityisesti valikoimaan lisää, sekä ”enemmän kevyitä vaihtoehtoja” ruokiin. Palautteena tuli myös toive, että viikon ruokalista tulisi etukäteen näkyviin esimerkiksi Internetiin tai edes huoltamon seinään samalla viikolla. Suurimmaksi osaksi vastaukset olivat kuitenkin positiivisia ja joissakin jopa luki ”ei uusia ruokia”. Kuitenkin henkilökunnan ja suurimman osan asiakaskunnan toiveista uudistuksia tulee tapahtumaan. Kaikkien mieltymyksiä ja toiveita emme pysty täyttämään.

### **3.2.3 Kyselyn tulokset kahvilatuotteista**

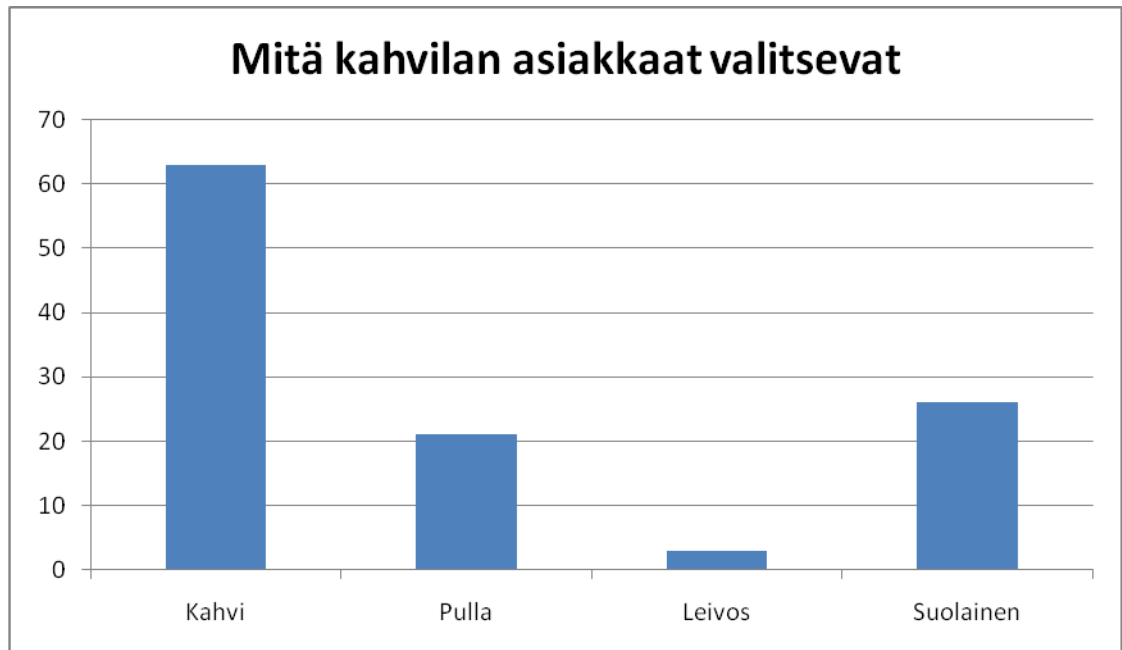
Kyselyn toinen osio käsitteli huoltamon kahvilapalveluita. Tämän osion vastauksia rajoitti se, että kaikki vastaajat eivät huomanneet kyselyn olleen kaksipuolinen, joten emme saaneet kaikilta vastaajilta mielipidettä kahvilapalveluita koskeviin kysymyksiin. Vastauspaperin toiselle puolelle oli vastannut 78. Huomasimme asian, kun tarkistimme ensimmäisen päivän päätteeksi vastauslomakkeiden palautusmäärän ja huomasimme harmiksemme, etteivät osa vastaajista huomanneet kaksipuolisuutta. Päätimme käsin tehdä nuolen ensimmäisen sivun oikeaan alakulmaan, jotta asiakkaat vastaisivat myös toisella puolella oleviin kysymyksiin.

Aluksi tiedustelimme jälleen, kuinka usein vastaaja käyttää huoltamon kahvilapalveluita (kaavio 6). Vastaajista 28 eli 31,8 % kertoi käyttävänsä huoltamon kahvilapalveluita 5-7 kertaa viikossa. 18 vastaajaa kertoi käyttävänsä kahvilapalveluita 3-4 kertaa viikossa, kun taas 10 vastaajaa kertoi käyvänsä 1-2 kertaa viikossa. Muutaman kerran kuukaudessa käy vastaajista 11 ja vieläkin harvemmin kahvilapalveluita käyttää 11 vastaajaa. Vastaajista 10 ei vastannut kysymykseen.



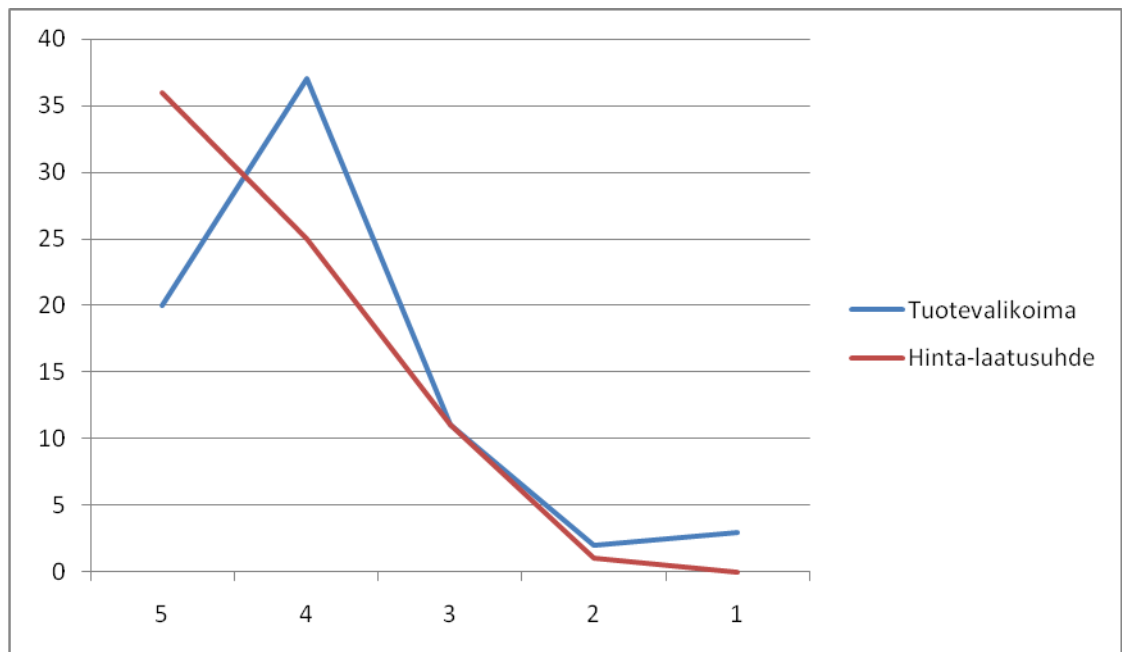
**KAAVIO 6. Kuinka usein kahvilan asiakkaat asioivat huoltamolla**

Kysyttäessä mitä vastaaja käyttää useimmin kahvilatuotteista asioidessaan huoltamolla, vastasi 71,6 % vastaajista valitsevansa kahvin (kaavio 7). Suolaisen tuotteen valitsi 29,5 % vastaajista ja pullan 23,9 %. Leivoksen kahvilatuotteista valitsi 3 vastaajaa, eli 3,4 %. Näin ollen voimme havaita asiakkaista suurimman osan valitsevan kahvin asioidessaan huoltamon kahviossa ja ottavan kahvin seuraksi suolaisen tuotteen kuten sämpylän tai pullan.



**KAAVIO 7. Mitä tuotteita kahvila-asiakkaat käyttävät asioidessaan huoltamolla**

Halusimme tietää asiakkaiden mielipiteet myös kahvilatuotteiden laadusta sekä niiden hinta-laatusuhteesta (kaavio 8). Vastaajista 20, eli 22,7 % vastasi vaihtoehtoon 5 (5 ollessa monipuolinen ja 1 ollessa suppea). 37 vastaajaa ympyröi puolestaan vaihtoehtoon 4 ja 11 henkilöä vaihtoehtoon 3. Vaihtoehtoon 2 ympyröi vastaajista 2, eli 2,3 % ja viimeisen vaihtoehtoon 1 valitsi vastaajista 3 henkilöä. 18 henkilöä, eli noin viidesosa vastaajista ei vastannut kysymykseen. Näin ollen ottamatta huomioon tyhjät vastaukset, on vastanneiden keskiarvo 3,95 kahvilatuotteiden laadusta.



**KAAVIO 8. Vastaajien tyytyväisyys tuotevalikoiman laajuuteen sekä hinta-laatusuhteeseen kahvilaosuudessa.**

Selvitimme asiakkaiden mielipiteet myös kahvilatuotteiden hinta-laatusuhteesta. 36 kyselyyn vastaajaa ympyröi vaihtoehdon 5 (5 ollessa todella hyvä ja 1 ollessa huono). Vaihtoehdon 4 ympyröi vastaajista 25 ja vaihtoehdon 3 valitsi vastaajista 11. Kaksi asiakasta valitsi vaihtoehdon 2 ja vastausta 1 ei ympyröity lainkaan. 15 henkilöä ei vastannut kysymykseen lainkaan.

Seuraavaksi tiedustelimme avoimella kysymyksellä vastaajilta mikä tai mitkä ovat heidän suosikkikahvilatuotteitaan SEO:lla. Vastaukset olivat erilaisia ja koskivat eri tuotteita suolaisesta makeaan. Kaikista useimmin suosikkituotteiksi oli valittu kahvilan sämpylät ja kahvi. Voipulla, viinerit ja erilaiset munkit kuten berlininmunkki ja possumunkki olivat makeista tuotteista kaikista suosituimmat. Suolaisista tuotteista eniten kehuja saivat sämpylät ja lihapiirakat.

Viimeisenä kysymyksenä lomakkeellamme halusimme tietää, mitä kahvilatuotteita asiakkaat haluaisivat lisää valikoimaan. Vastauksia saimme noin 15, joista suurimassa osassa vastaajat olivat sitä mieltä, että uudistuksia kahvilavalikoimaan ei tarvita. Tämä hieman ihmetytti meitä, sillä henkilökunta pyysi meiltä lounaan lisäksi apua myös kahvilatuotteiden uusimisessa. Palautteista saimme kuitenkin tietää, että pari

asiakasta haluaisi valikoimaan lisää suolaisia tuotteita, kuten pasteijoita ja muita pikusuolaisia.

### 3.2.4 Tulosten analysointia

Tuloksia käsiteltäessä keskeiset käsitteet analysoitaessa ovat luottamuksellisuus ja anonymiteetti (Eskola & Suoranta 2000, 56). Tutkijoina lupasimme käyttää saamiamme tietoja luottamuksellisesti.

Kyselyitä analysoitaessa huomasimme asiakastyytyväisyyskyselymme todella hyödylliseksi. Saimme vastaajilta tietoa huoltamon ruokapalveluiden epäkohdista sekä kehittämisideoita, joista tavoitteenamme oli voida ottaa huomioon suurin osa mahdollisuuksien mukaan. Saimme vastaukset suurimpiin kysymyksiimme, jotka askarruttivat meitä ennen projektiin lähtemistä. Näitä olivat muun muassa mitä ruokia asiakkaat haluavat edelleen pysyvän listalla ja mitä he haluavat siihen lisää sekä tämänhetkinen taso lounaasta yleisesti asiakkaiden mielestä. Kyselyn avulla saimme tiedon tämänhetkisestä tilanteesta asiakkaiden näkökulmasta.

Kyselystä selvisi, että asiakkaista suurin osa, 77 %, on miehiä. Tämä tieto ei tullut henkilökunnalle eikä meille kyselyn laatijoille yllätyksenä. Selvitimme tulosten perusteella ”tyypillisen vastaajan” profiilin, jonka saimme selvittämällä vastaajien mediaanin, eli annetun lukujonon tai määreiden keskimmäisen arvon. Saimme selville, että ”tyypillinen vastaaja” oli mies, noin 41–50-vuotias, joka syö lämpimän ruoan ja salaattia lounasbuffetista noin 1-3 kertaa viikossa ja valitsi vaihtoehdon 4 sekä tuotevalikoima- että hinta-laatu-kysymyksessä.

Sukupuoli- ja ikäjakaumatiedot toivat meille varmuuden arvioillemme vastaajista. Tämän seurauksena haasteena oli ruokalistaa suunnitellessa ottaa huomioon suuren miesjoukon ohella naiset, jotka toivoivat listalle ”paljon ja edullisesti” -idean vastaisesti valikoimiin ruokaisampia salaatteja ja kevyempiä vaihtoehtoja, kuin mitä nykyisin on huoltamolla tarjolla. Näin ollen päätimme valita ruokalistalle muutamia erilaisia, ruokaisampia salaatteja toiveiden mukaan. Näitä olivat esimerkiksi kana-caesarsalaatti, Nizzan salaatti, kinkku-juustosalaatti ja sinihomejuusto-päärynäsalaatti. Päätimme kokeilla jokaiselle päivälle kaksi erilaista salaattia. Toinen salaateista olisi



raastesalaatti tai helppo, kevyt ja halpa muu salaattivaihtoehto ja toinen salaatti ruokaisa ja samalla kallis vaihtoehto.

Lähes 60 % vastaajista kertoi lounastavansa useammin kuin kerran viikossa huoltamolla. Tämä on toisaalta hyvä, toisaalta huono seikka. Hienoa on, että luku on suuri ja vakituksia asiakkaita on paljon, mikä helpottaa henkilökunnan työtä arvioida tarvittavan ruoan määrää. Huonoa on kuitenkin se, että koska asiakkaista 60 % käy päivittäin, on satunnaisia lounasasiakkaita kuitenkin 40 % lounastajista. Ohikulkeva liikenne valtatie 55:llä tuo uusia asiakkaita ja ammattiautoilijoita huoltamolle päivittäin. He käyvät työnsä vuoksi harvemmin ruokailemassa huoltamolla. Vakioasiakkaita huoltamon lounaalla käy päivittäin noin 70-80. Näin ollen on hankalaa suunnitella ruoan määrää, kun todellinen kävijämäärä lounaalla voi heitellä 20 asiakkaalla päivästä riippuen tai enemmän. Haasteena on arvioida todellinen ruokailijamäärä ja tehdä sen pohjalta ruokaa tarvittava määrä. Tämän vuoksi pakastimessa on jatkossakin oltava tuotteita, jos halutaan pitää hävikki kurissa eikä odoteta kaikkia harvoin asioivia asiakkaita saapuviksi joka päivä.

Vastaajista 60 % kertoi valitsevansa salaattia lounasbuffetista. Tämä on mielestämme melko hyvä lukumäärä, kun otetaan huomioon asiakaskunta, joka on pääsääntöisesti keski-ikäisiä ja sitä vanhempia miehiä. Yllätyksenä oli, että vain viisi naista kahdestatoista vastasi valitsevansa salaattia lounasbuffetista huoltamolla. Tieto ihmetytti, sillä vaikka naisvastaajat olivat toivoneet salaatteja lisää ja niihin parannusta, eivät he niitä nykyisin välttämättä lautaselleen valitse. Johtuuko tämä salaattien nykyisestä huonosta tasosta tai laadusta? Luultavasti. Toisaalta voihan olla, että osa vastaajista on mieltänyt ”salaatti” –vaihtoehdon lisäkesalaatiksi ja osa salaattilounaaksi. Oli tilanne kummin tahansa muutosta tarvitaan nykyiseen salaatti-buffettiin.

Vastaajista noin 23 % kertoi nauttivan lounaalla keittoa. Kyselyymme vastasi 88 asiakasta, kun yleensä lounaalla käy päivittäin henkilökunnan mukaan noin 100 henkeä tai enemmän. Keiton valitsevia vastaajia oli yllättävän paljon, sillä henkilökunnan mukaan keittoannoksia myydään päivästä riippuen noin 2-10 annosta päivässä, lukuun ottamatta hernekeittopäivää, jolloin on tarjolla myös pannukakkua. Hernekeittopäivänä keittoa menee enemmän. Keittoja voisi mahdollisesti myydä enemmänkin, jos keittojen laatua ja ruokaisuusastetta lisättäisiin, olivathan herne-, kala- ja lihakeitto asiakkaiden mainitsemia suosikkeja.

Vastaajista 81 eli 92 % kertoi syövänsä huoltamalla lämpimän ruoan. Luku on mielestämme hyvä, ja lämpimän ruoan kehittämiseen päätimmekin käyttää paljon aikaa uutta kiertävää ruokalistaa suunniteltaessa. Ruoan maussa ei mielestämme ole vikaa ja suurin osa asiakkaista on myös ollut ruokaan tyytyväisiä. Halusimme kuitenkin tuoda pientä vaihtelua ja säännöllisyyttä ruokiin, sillä koska ruoanvalmistusohjeita keittiössä ei käytetä, sama ruoka eri valmistajalta voi maistua täysin erilaiselta.

Saimme asiakkailta paljon avointa palautetta, jonka avulla saimme kehittämiskohteista lounaan suhteen. Palautteena tuli muun muassa perunamuusin laadun laskeminen. Tämän henkilökunta tietää ja laadun heikkeneminen johtuu siitä, että vielä noin 2 vuotta sitten muusi tehtiin alusta alkaen itse kuorimalla ja keittämällä perunat ja survomalla ne koneella muusiksi. Muusi tehtiin itse aina siihen asti, kun entinen pääkokki ja yksi omistajista Hilikka Masalin työskenteli keittiössä. Nykyisin muusi tehdään valmiiksi kuorituista perunoista, sillä henkilökunnan mukaan valmiiksi kuorituista perunoista on huomattavasti nopeampaa valmistaa muusia ja samalla henkilökunnan työmäärä vähenee. Toisaalta valmiiksi kuorituista perunoista tulee epämiellyttävä haju vakuumpakkauksen vuoksi ja muusin koostumus on sitkeämpää kuin itse kuorituista perunoista tehdyn muusin. Keskustelimme henkilökunnan kanssa asiasta ja muusi tehdään jatkossakin valmiiksi kuorituista perunoista.

Toinen huomioitava palaute oli, että monet vastaajista toivoivat ruokalistalle lisää maksaruokia. Maksaa tarjotaan henkilökunnan mukaan noin kahden tai kolmen viikon välein ja asiakkaat ovat pitäneet maksaruoista jokainen kerta paljon. Päätimmekin tuoda maksaruokia listalle nykyistä useammin, noin kerran viikossa, sillä asiakkaat tuntuvat todella pitävän niistä. Maksaa ei Eviran Internet-sivujen mukaan kannata syödä liikaa sen suuren A-vitamiinipitoisuuden vuoksi, joten maksan tarjoaminen kerran viikossa tai kerran kahdessa viikossa on mielestämme tarpeeksi. Maksan jatkuva liiallinen käyttö voi aiheuttaa A-vitamiinimyrkytyksen. (Evira.)

Palautteissa tuli vahvasti esille kalaruoat, joista oltiin montaa mieltä. Suurin osa kehui kalaruokia ja toivoi niitä tulevalle listalle paljon. Mantelikala oli asiakkaiden suuri suosikki, jossa käytetään pakasteseitiä, jossa on päällä mantelikastike. Ruoka on todella yksinkertainen ja helppo valmistaa, eivätkä kustannukset ole liian suuret. Lohta sekä muita tuoreista kalatuotteista valmistettuja ruokia on myös toivottu lisää tarjotta-

vaksi, mikä on kuitenkin henkilökunnalle haasteellista tuorekalojen korkean hinnan ja saatavuuden vuoksi.

Neljäs ja yleinen palaute vastauslomakkeissa koski ruokalajien jakaantumista aina samalle päivälle. Huoltamolla on ollut tapana tarjota asiakkaille kalaa torstaisin, ja perjantaisin on tarjolla leikkeitä ja pihvejä. Yleisesti myös jälkiruokapäivä on ollut ainoastaan perjantaisin. Näihin tahdoimme kiinnittää huomiota, sillä onhan huoltamolla myös asiakkaita, jotka käyvät vain tiettyinä viikonpäivinä ruokailemassa työnsä puolesta. Jälkiruokien tarjoaminen asiakkaille useammin kuin kerran viikossa ei ole este kustannuksellisista syistä. Esimerkiksi kiisseliä valmistamien marjoista sekä hedelmistä on edullista ja on samalla ravitsemuksellisesti tärkeä osa monipuolista ruokavaliota. Tietyn ruokalajin päivät poistetaan ja jälkiruokaa tullaan tarjoamaan useammin, koska sitä asiakkaat ovat myös pyytäneet.

Kahvilatuotteet -osiosta saimme selville, että vastaajista yli 50 % käyttää huoltamon kahvilapalveluita 3-7 kertaa viikossa. Mielestämme luku on melko suuri, sillä ohikulkuvaa liikennettä on suhteessa paljon huoltamon sijaintiin nähden. Huoltamolle olisi suotavaa, jos luku olisi suurempi, sillä näin saataisiin varmistettua tietty tulotaso vakioasiakkaiden myötä. Toisaalta lukuun emme voi vaikuttaa, sillä huoltamon tarkoituksena on toimia ohikulkevan liikenteen pysähdyspaikkana, ei niinkään yleisenä kahvilana.

Kysyttäessä, mitä kahvilatuotteita vastaajat käyttävät yleisimmin huoltamolla saimme tietää, että noin seitsemän asiakasta kymmenestä valitsee kahvilatuotteista kahvin. Luku on mielestämme hyvä.

Huolestuneempia olimme leivoksien menekistä, sillä vastaajista vain 3,4 % valitsee kahviosta tuotteeseen leivoksen. Leivoksia ei yleensä ole monta lajia huoltamolla juuri sen vuoksi, että asiakkaat eivät niitä osta kuin pari kappaletta päivässä. Päätimme ottaa selvää tavarantoimittajan valikoimasta ja pyytää henkilökuntaa vaihtamaan valikoimaan erilaisia leivoksia edes kokeilumielessä.

Pullan valitsi vastaajista 23,9 % eli noin neljäsosa. Tämä on mielestämme hyvä, sillä jokainen huoltamon kahvila-asiakas ei välttämättä ota kahvin lisäksi mitään syötävää. Jos noin neljäsosa siis valitsee pullan, olemme lukuun melko tyytyväisiä. Suolaisen

tuotteen asiakkaista valitsi 29,5 % vastaajista. Olemme tyytyväisiä myös suolaisten tuotteiden myyntiprosenttiin, sillä suurin osa asiakkaista vierailee huoltamolla lounaan vuoksi, ei niinkään kahvilatuotteiden. Näin ollen, jos noin kolme kymmenestä kahvilan asiakkaista ottaa mukaansa suolaisen tuotteen, olemme henkilökunnan kanssa tyytyväisiä tulokseen.

Tiedusteltaessa vastaajien tyytyväisyyden tasoa kahvilan tuotevalikoimasta olivat vastaukset hieman parempia kuin lounaan osalta. Keskiarvoksi tuotevalikoimasta saimme 3,94, joka on mielestämme melko hyvä. Tuotevalikoima on mielestämme tarpeeksi laaja ottaen huomioon tuotteiden myyntimäärän ja hävikin. Asiakkaat ovat tottuneet tiettyihin hyviin perustuotteisiin, joita valitsevat sitten uudelleen ja uudelleen. Aiomme vaihtaa kokeilumielessä joitakin makeita kahvilatuotteita uusiin kokeilumielessä muutamaksi viikoksi henkilökunnan luvalla.

Hinta-laatusuhteen osalta keskiarvo oli 4,31. Luku on mielestämme todella hyvä, kuten myös henkilökunnan mielestä. Näin ollen asiakkaat kokevat saavansa rahalleen vastinetta ostaessaan kahvilatuotteita, johon juuri huoltamon kahvilatoiminta pyrkii. Emme aio puuttua hinta-laatusuhteen parantamiseen, sillä mielestämme se ei ole ainaakaan tällä hetkellä tarpeellista.

## **4 KIERTÄVÄN RUOKALISTAN SUUNNITTELU**

Toimivan keittiön perusta on hyvä ateria- ja ruokalistasuunnittelu. Näitä suunniteltaessa on otettava huomioon, millaista ja kuinka paljon työtä valmistettavat ruokalajit ja ateriat aiheuttavat keittiölle päivittäin. Yleensä suurkeittiöissä ruokalistaa suunnitellaan pidemmälle aikavälille, esimerkiksi viidelle viikolle. Työn suunnittelun lähtökohdina on ateria- ja ruokalistasuunnittelu. Suunnittelu perustuu suurkeittiöissä sekä ravintoloissa niiden toiminta-ajatukseen, liike-ideaan sekä asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin. (Lampi ym. 2003, 34-35.)

### **4.1 Ruokalistasuunnittelu**

Ruokalistasuunnittelussa on otettava huomioon monia osatekijöistä hyvän kokonaisuuden saamiseksi. Ruuan ravitsevuus-, maittavuus- ja ulkonäkökysymykset ovat ra-

vitsemuksen ja gastronomian kannalta erittäin tärkeitä. Näiden lisäksi tärkeää on myös ottaa huomioon taloudellisuus, keittiön laitekapasiteetti ja laatu sekä kustannustekijät. Huomioon on myös otettava tärkeänä osana toimintaperiaate ja liikeidea, aterioiden lukumäärä ja tarjoilemisajat, aterioiden osien lukumäärä, työntekijämäärä sekä työntekijöiden työajat. (Lampi ym. 2003, 41.) Ruokalistaa suunniteltaessa yritimme parhaamme mukaan täyttää nämä kirjallisuudessa mainittavat kriteerit.

Ruokalistaa suunniteltaessa on hyvä miettiä, olisiko mahdollista ottaa käyttöön kiertävä ruokalista. Näin ollen ruokalajit vaihtelevat, eikä samoja ruokia tule päivästä toiseen. Kierto on yleensä viisi tai kuusi viikkoa riippuen yrityksen liikeideasta ja mahdollisuuksista. Listan ruoat voivat kuitenkin vaihdella toimitusongelmien tai raaka-aineiden saatavuuden vuoksi, joka täytyy ottaa huomioon varasuunnitelmia varten. Näin ollen tällaisia tilanteita varten on hyvä pitää puolivalmiita aterioiden osia pakka-  
 sessa, joista aterioita syntyy tarvittaessa nopeasti. (Lampi ym. 2003, 63.)

Ruokalistasuunnittelussa on hyvä ottaa huomioon ruoanvalmistukseen vaadittava työ määrä sekä koneiden ja laitteiden tarve ja hyödyntäminen. Jo entuudestaan olemassa olevat mahdolliset hyväksi havaitut vakioruokaohjeet ovat suurena apuna suunnittelun alkuvaiheessa. (Lampi ym. 2003, 69.) Kun suunnittelimme SEO:lle kiertävää ruokalistaa, tavoittelimme vaihtelevuutta, monipuolisuutta ja uudistamista. Samalla tuli ottaa huomioon huoltamon liikeidea, jonka mukaan ruoka on perinteistä kotiruokaa. Samaan aikaan tuli ottaa myös huomioon lounaan aterianosat: kaksi lämmintä pääruokaa, kaksi perunavaihtoehtoa, lämmin kasvislisäke sekä salaattipöytä, jossa on kolmea eri salaattia. Lisäksi tarjolla on leipä, levite ja juoma sekä kerran viikkoon tarjottava jälkiruoka. Uudessa ruokalistassa otimme huomioon mahdolliset erityisruokavaliot, kuten maitoallergia ja keliakia. Tavoitteenamme oli saada listalle kahdesti viikkoon kalaa, noin viikon välein maksaa sekä noin joka kolmas päivä jälkiruoka.

Saimme mahdollisuuden vakioida uusia reseptejä tarpeen mukaan huoltamon keittiössä. Vakioimme ja kokeilimme 10 erilaista lämmiruokavaihtoehtoa. Näitä olivat muun muassa uudet erilaiset keitot ja ruoat, joissa käytettiin uusia raaka-aineita, kuten tomaatti-vuohenjuustopastassa. Halusimme myös lisää ruokaisia salaatteja kiertävälle ruokalistalle, joten kokeilimme myös salaateista muutamia erilaisia vaihtoehtoja. Näitä olivat muun muassa sinihomejuusto-päärynäsalaatti, kinkku-pastasalaatti ja tonnikalariisisalaatti. Vakioinnin suoritimme 21.6.–25.6.2010 välisenä aikana. Tämän viikon

aikana saimme työskennellä keittiössä kahdestaan, eli vastuu keittiön toiminnasta ja lounaasta tällä viikolla oli kokonaan meidän. Vakioinnin tavoitteena oli saada uusia ja hyödyllisiä reseptejä uuteen ruokalistaan.

Laadimme ruokaohjeista annoskortit (taulukko 1), jotta saisimme selville jokaisen ruoan kokonaishinnan ja sen osatekijät, raaka-ainehinnan ja myyntihinnan. Myyntihinta sisältää myyntikatteen sekä arvonlisäveron. Annoskortti toimii myös apuna henkilökunnalle suunniteltaessa ruoan määrää ja kustannustekijöitä.

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 maanantai					salaatti2	Tonnikala-riisisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,000	kg	0,00 %	1	kg	pitkäjyväistä riisiä	1,19 €	1,19 €	1,19 €
1,667	kg	10,00 %	1,5	kg	jäävuorisalaattia	3,65 €	4,06 €	6,08 €
0,333	kg	10,00 %	0,3	kg	punasipulia	1,76 €	1,96 €	0,59 €
1,250	kg	20,00 %	1	kg	omena	1,50 €	1,87 €	1,87 €
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	tonnikala	5,97 €	5,97 €	10,75 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	sitruunanmehua	3,15 €	3,15 €	0,25 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	rypsiöljyä	1,34 €	1,34 €	0,67 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	hunaja	8,94 €	8,94 €	0,72 €

Raaka-aineita	6,265	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	22,12
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,53
Valmista	6,265	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,44
Annoskoko	0,125	kg			
Annoksia	50	kpl			

### TAULUKKO 1. Esimerkki annoskortista, jossa ruokaohjeena tonnikala-riisisalaatti

Taulukossa 1 ostopaino tarkoittaa painomäärää, jonka verran täytyy tilata raaka-ainetta. Ph % tarkoittaa painohäviöprosenttia, joka tuotteesta mahdollisesti tulee esimerkiksi kuorien, siemenkotien ja kantojen takia. Tonnikala-riisisalaatissa esimerkiksi jäävuorisalaatista, punasipulista ja omenasta tulee painohäviötä kuorien ja kannan vuoksi. Käyttöpaino tarkoittaa painoa, jonka verran raaka-ainetta tarvitaan. Näin ollen ostopaino tarkoittaa käyttöpainoa, johon on lisätty painohäviöprosentti. Taulukosta

löytyy myös jokainen käytettävä raaka-aine sekä niiden osto- ja käyttö hinnat. Hinnat raaka-aineille saimme Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy:n Internet-sivuilta. Määrän hinta löytyy taulukon oikeasta reunasta. Excel –ohjelman avulla tehdystä annoskortista löytyy alareunasta määrät raaka-aineille, kypsennyshävikille, valmiille tuotteelle, annoskoolle sekä annosmäärälle. Nämä taulukko laski valmiiksi syötettyä muut tarvittavat tiedot taulukkoon. Annoskorttipohja laski valmiiksi myös raaka-aineiden yhteishinnan, valmiin tuotteen kilohinnan sekä yhden annoksen hinnan.

Ruokalistasuunnittelun pohjana oli toteuttamamme asiakastyytyväisyyskysely ja sen tulokset. Tavoitteenamme oli saada selville nykyisten asiakkaiden toiveet ja tarpeet mahdollisia uudistuksia varten ja samalla he saivat kertoa mitä ruokia he eivät missään nimessä halua poistettavan listalta.

## **4.2 Kustannustekijät**

Lopulliset kustannukset on pidettävä mahdollisimman alhaisena riippumatta siitä, onko kyseessä yksityinen yritys vai rahoitetaanko toimintaa julkisin keinoin. Keittiön kustannukset muodostuvat raaka-aineista, kuljetuksista, työvoimasta, energia-, vesi- ja jätehuoltokustannuksista. Unohtaa ei pidä myöskään huolto- ja hoitokustannuksia sekä pääomakustannuksia. (Lampi ym. 2003, 82-84.)

Ruokalajeja valitessamme pidimme mielessä eri kustannustekijöiden vaikutukset kokonaiskustannuksiin. Tällä tarkoitamme lähinnä raaka-aine- ja työvoimakustannuksia.

Keittiössä kustannukset kannattaa laskea tarkasti, sillä näin voidaan laskea, kannattaako työ tehdä itse vai tuleeko sen teettättäminen halvemmaksi muualla. Kustannuslaskelman avulla voidaan selvittää todellinen ero näiden välillä. Otimme ruokalistassamme huomioon raaka-aineiden taloudellisuuden. Etsimme vaihtoehtoja SEO:n kahdesta yleisimmin käyttämästä tavarantoimittajasta: Metro-tukku ja Kanta-Hämeen Tuotetuotteen valikoimasta, joiden valikoimaa ja hintoja vertasimme keskenään. Tavaraa tilataan kahdelta tavarantoimittajalta, sillä huoltamon työntekijöiden mukaan tuoretavara on molemmissa paikoissa erilaatuista ja hinnat vaihtelevat suuresti keskenään.

Kustannustekijöiden lisäksi on otettava huomioon myös ruoan eri laadulliset tekijät, kuten ravitsemuksellisuus, hyväksyttävyys, vaihtelevuus sekä palveluympäristön laatu.

#### 4.3 Ruokatuotannon rajoitteet ja mahdollisuudet

Ruokalistaa suunniteltaessa meidän oli otettava huomioon huoltamon keittiön rajallinen laitekapasiteetti. Esimerkiksi pienen uunin (kuva 1) vuoksi uuniruokia voidaan valmistaa päivittäin vain yksi. Henkilökunnan määrä ja osaamisen taso ovat myös rajoittavia tekijöitä ruoan valmistuksessa. Lopullisessa suunnittelussa on otettava huomioon myös ruoanlaiton ohessa tapahtuva toiminta, kuten asiakaspalvelu, siivoustyöt, tavaroiden vastaanotto ja varastonhoito. Nämä tekijät vaativat oman osansa päivän työajasta.



**KUVA 1. Kuva keittiön yhdistelmäuunista (Masalin 2010)**

SEO:n keittiössä neliöitä on noin 40, joten työskentelytila on hyvin rajallinen. Keittiössä työskentelee pääsääntöisesti vain yksi henkilö päivittäin, joten tilan puute ei sinänsä ole ongelma. Keittiössä käytettävissä olevia laitteita ovat Metoksen yhdistelmä-uuni, parila, neljän levyn liesi (kuva 2), vihanneisleikkuri, rasvakeitin, kaksi pientä



yleiskonetta, kupu-astianpesukone (kuva 3) sekä lämpökaappi. Kylmäsäilytystiloina käytössä ovat kaksi kylmähuonetta, joista toinen on käytettävissä maito- ja lihatuotteiden, ja toinen vihannesten säilytykseen. Keittiössä on myös kaksi pakastekaappia ja arkkupakastin sekä kuiva-ainevarasto.



**KUVA 2. Kuva parilasta ja neljän levyn liedestä (Masalin 2010)**



**KUVA 3. Kuva kupu-astianpesukoneesta ja astianpesupisteestä (Masalin 2010)**

Tämänhetkinen ruokailijamäärä, noin 120, on huoltamolla maksimaalinen keittiön kapasiteettiin nähden. Jos huoltamon lounasasiakasmäärä lisääntyisi, jouduttaisiin keittiön laitteita uudistamaan ja lisäämään, esimerkiksi hankkimalla uusi yhdistelmä-uuni sekä induktioliesi. Mielestämme myös astianpesupisteen uudelleensijoittaminen olisi järkevää, jotta siitä saataisiin toimivampi kokonaisuus.

Salin puolella ruokailu tapahtuu buffet-linjastosta. Buffetpöydän alkupäästä on salaattipöytä (kuva 4), jossa on tilaa kahdelle GN 1/1 – vuoalle. Näin ollen tarjolla on kerrallaan kolme salaattia: yksi GN 1/1:ssa ja kaksi GN ½:ssa. Ennen suunnittelemaamme ruokalistaa tarjolla on ollut yksi vihersalaatti sekä kaksi helppoa salaattia, esimerkiksi tomaatti-kurkkusekoitus ja ananaspalat.



**KUVA 4.** Kuvassa salaattibuffet-vaunu, jossa tarjolla on; couscous- salaattia, waldorfinsalaattia ja kana-caesarsalaattia (Masalin 2010)

Seuraavaksi linjastossa on lämmin buffet-vaunu (kuva 5), jossa on tilaa kolmelle GN 1/1 -astialle lämpöhauteessa. Näistä yhdessä GN ½ -astiassa on kokonaisia perunoita, yhdessä perunamuusia, yhdessä lämmin kasvislisäke ja yhdessä yleisesti jokin kastike, esimerkiksi nakki, jauheliha, kinkku tai tonnikala. Näin ollen tilaa jää yhdelle isolle GN 1/1 -astialle, jossa on yleensä jokin laatikkoruoka, lihapullia tai muu lämminruokavaihtoehto. Lämpimiä ruokia on siis päivittäin kaksi.



**KUVA 5.** Kuvassa lämmin buffet-vaunu, jossa tarjolla on; keitetty peruna, perunasose, keitetty pikkuporkkana, pitkäjyväinen riisi, kana-kookoskastike ja tomaattivuohenjuustopasta (Masalin 2010)

Lämpimän buffet-pöydän jälkeen linjastossa sijaitsevat juomat, joita ovat maito, vesi sekä kotikalja. Leivät ja levitteet ovat juomien jälkeen linjastossa. Tarjolla on aina ruis- ja vaaleaa leipää, jotka tulevat Huovilan leipomosta, Monninkylästä. Kyseisestä leipomosta tulevat myös kaikki pullat ja leivonnaiset kahvilinjastoon. Linjaston loppupäässä ovat kahvilatuotteet ja kahvi sekä viimeisenä kassa, johon asiakkaat maksavat ruokansa ennen syömään ryhtymistä.

Salaattipöydän hinta on 5,00€, keittolounaan hinta 6,00€ ja lämpimän ruoan hinta 7,50€, johon kuuluu molemmat lämpimät ruoat peruna- ja kasvislisäkkeineen. Kaikkiin lounasvaihtoehtoihin kuuluu aina juoma, leipä ja kahvi sekä perjantaisin jälkiruoka. Yleisesti ruokalistalla on ollut torstaisin kalaa ja perjantaisin jokin leike tai pihvi, esimerkiksi kassler- tai Wienin-leike tai possun kyljyksiä. Torstaisin on monesti ollut hernekeittoa ja pannukakkua tai lettuja perinteen vuoksi.

#### **4.4 Ruokalistasuunnittelun hyödyt ja tavoitteet**

Ruokalistan kokoaminen edesauttaa päivittäisiä keittiötöitä, kuten työn jakautumista tasaisesti, järkevää ajankäyttöä, koneiden ja laitteiden käyttökapasiteetin ja mahdolli-

suuksien hyödyntämistä. Näin ollen voidaan jaksottaa tekeminen tarkasti: mitä ruokalajeja missäkin järjestyksessä kannattaa tehdä, milloin tiettyjen ruokien valmistelu kannattaa aloittaa ja milloin niiden on tarkoitus valmistua. Näin ollen keittiön henkilökunta on koko ajan tasalla, mitä tapahtuu ja eteneekö aikataulu niin kuin oli suunniteltu.

Ruokalistasuunnittelun yksi suurimmista hyödytekijöistä on logistiikan helpottuminen. Raaka-ainetilauksesta tulee entistä tarkempi, taloudellisempi ja järkevämpi, eikä sen miettimiseen kulu niin paljon aikaa kuin ennen. Näin ollen raaka-aineet voidaan tilata hyvissä ajoin ja esivalmistelut voidaan toteuttaa seuraavaa päivää varten, kun raaka-aineet on tilattu jo etukäteen. Tarkan ruokalistan ja raaka-ainelistojen myötä ei raaka-aineiden tilauksessa pitäisi tapahtua suuria virheitä.

Ruokalistan avulla pystytään pitämään huolta myös ruoka-allergikoista ja erityisruokavalioita käyttävistä asiakkaista. Allergiat ovat vakava asia keittiöhenkilökunnalle, sillä jos asiakas saa allergisen reaktion huoltamon ruoasta, voi asiakkaan luottamus huoltamoon mennä ja pahimmillaan asiakas voi olla hengenvaarassa keittiön virheen vuoksi. Tavoitteenamme on valita ruokalistalle päivittäin yksi gluteiiniton, ja ainakin yksi maidoton ruokalaji, jotta ruokarajoituksia omaavalle asiakkaalle voisi näistä huolimatta tarjota monipuolista ravintoa. Ruokalistan sisältö on myös monipuolinen eikä samoja raaka-aineita käytetä päivässä useaan ruokaan. Pidimme myös suunnittelussa huolen, että samoja ruokia ei käytetä listalla liian usein ja että asiakkaiden toiveet asiakastyytyväisyyskyselystämme (liite 1) otettiin mahdollisuuksien puitteissa huomioon.

Kiertävän ruokalistan ansiosta myös hävikin määrä vähenee, sillä ruokaa varataan ruokalistan ja kävijämäärän mukaan. Ennen tekemäämme ruokalistaa raaka-aineita tilattaessa niiden määrä arvioitiin kokin mielen mukaan ja ruoka saattoivat loppua kesken. Tämän vuoksi pakkasessa tuli olla paljon ruokaa varalle. Ruokalistan ja annoskorttien ansiosta raaka-aineita tilataan tietty tarkka määrä, jotta ruokaa ei myöskään jäisi paljon yli eikä tarvitsisi turvautua pakkas- tai puolivalmisteisiin.

#### **4.5 Kiertävä ruokalistamme**

Suunnittelimme viiden viikon kiertävän ruokalistan helpottamaan keittiöhenkilökunnan työskentelyä ja yrityksen taloudellisuutta. Valitsimme viisi viikkoa sen takia, että kierrossa olisi jokin logiikka. Sanotaan, että pariton määrä on parempi kuin parillinen. Aloitimme työn asiakastyytyväisyyskyselyn laadinnalla ja sen toteutuksella. Toisena tavoitteena meillä oli suunnitella toimiva ja hyvä ruokalista asiakastyytyväisyyskyselytulosten pohjalta. Aloitimme suunnittelun kesäkuun 2010 puolessa välissä. Aikaa suunnitteluun käytimme paljon, koska ruokalistan tekeminen on työmme tärkein osa. Suunnitteluvaiheen tärkeimpinä lähtökohtina olivat taloudellisuus, monipuolisuus, asiakkaiden toiveiden toteuttaminen sekä mahdollisimman monipuolinen raaka-aineiden valinta ja niiden käyttö. Suunnitellessa ruokalistaa otimme huomioon myös ravitsemukselliset tavoitteet. Suurin osa SEO:n lounasasiakkaista on työssäkäyviä ihmisiä, jotka vaativat lounaaltaan tietyn määrän energiaa ja ravintoaineita riippuen työnlaadusta ja fyysisen työn määrästä. Nykypäivänä monille työssäkäyville ihmisille lounas on heidän ainut lämminateria päivässä, mikä on ravitsemuksellisesti väärin. Tämä on otettava huomioon ruokalistaa suunniteltaessa, jotta päivän lounaasta saataisiin mahdollisimman paljon ravintoaineita ja ravitsemuksellisesti terveellinen ja tasapainoinen ateria.

Ravitsemussuositusten tavoitteena on väestön ravitsemustilan parantaminen ja terveyden edistäminen. Ravinnon tulee olla sellaista, että siitä saadaan riittävästi ja tasapainoisesti kaikkia ravintoaineita elintoimintoihin ja kasvun turvaamiseen. Tavoitteena on myös ravitsemusperäisten sairauksien ehkäisy. Joillakin suomalaisilla on ongelmia oman ravitsemuksen kanssa, ja nämä ongelmat liittyvät liialliseen energiansaantiin kulutukseen nähden ja runsaaseen kovan rasvan sekä suolan saantiin. Hyvään ja terveelliseen ruokavalioon suomalaisia auttaa ravitsemussuositusten mukainen lautasmalli (kuva 6), jossa kasvien suositeltava osuus on puolet lautasesta. Neljännes lautasesta on perunaa, riisiä tai pastaa. Viimeinen neljännes on liha-, kala- tai munaruokaa tai vaihtoehtoisesti palkoviljaa, pähkinöitä tai siemeniä sisältävää kasvisruokaa. Aterian täydentävät lasillinen rasvatonta maitoa tai piimää, pehmeällä rasvalla voideltu leipäviipale ja annos marjoja tai hedelmiä. Aterian koko määräytyy yksilöllisen energiatarpeen mukaan. (Parkkinen & Serti, 2006, 21.)





**KUVA 6: Kuva suositellusta lautasmallista (Nutriciababy)**

Ravitsemussuosituksissa annetaan ohjeita myös päivittäisistä ruokamääristä, mikä koskee myös lounasasiakkaita. Kasviksia ja hedelmiä tulee syödä runsaasti. Lisäksi suositellaan pastan sijasta perunaa tai jos pastaa halutaan nauttia aterialla, olisi sen hyvä olla kokojyväpastaa. Kalaa suositellaan myös nautittavaksi kaksi tai kolme kertaa viikossa ja päivittäiseen käyttöön vähärasvaista lihaa. Jokapäiväiset, usein toistuvat valinnat määräävät ruokavalion laadun. Terveellinen, täysipainoinen ruoka voidaan valmistaa siten, että se on värikästä, maukasta ja herkullista. Ruoka on muutakin kuin ravintoaineita; ruoka ja ruokailu tuottavat ruokailijalle myös mielihyvää. (Parkkinen & Sertti, 2006, 21.)

Suunnittelun alkuvaiheessa suunnittelimme karkeasti ruokalistaa, mitä raaka-aineita käytettäisiin enemmän ja mitä vähemmän. Suunnittelun apuna käytimme asiakkaiden toiveita, jotka saimme selville asiakastyytyväisyyskyselyn avulla. Lisäksi käytimme hyväksi omaa ammatillista kokemusta mitä ammattikorkeakouluopinnoistamme ja työelämästä olemme saaneet. Raaka-ainevalintoihin vaikutti eniten niiden kustannukset ja käyttömahdollisuuksien monipuolisuus. Raaka-ainevalinnoissa yritimme myös ottaa huomioon ulkonäköasiat, kuten esimerkiksi värit ja koostumus. Otimme kiertävällä ruokalistalla huomioon myös raaka-aineiden monipuolisuuden, kuten broilerin erilaiset käyttömahdollisuudet lämpimissä ruoissa ja salaateissa, makkararuokien vaihtelevuuden ja liharuokien monipuolisuuden. Halusimme, että viiden viikon ruokalistalla samoja ruokia käytettäisiin mahdollisimman vähän, jotta asiakkaiden toive vaihtelevammasta ruokalistasta toteutuisi parhaalla mahdollisella tavalla. Ruokalistaa suunniteltaessa otimme heti huomioon ruoka-ainerajoitteet, kuten sisältääkö ruoka laktoosia ja vehnää eli gluteenia. Nämä lisätiedot näkyvät jokaiset ruoan kohdalla,

jolloin keittiön henkilökunnan työ helpottuisi ja lounasasiakkaat saavat heti tiedon ruoan sisällöstä.

Salaattien suunnittelu oli työläämpää, koska salaattivalikoimaa on joka päivä kolme erilaista. Tavoitteenamme oli, että joka päivä salaatti buffetista löytyisi yksi kevyt salaatti, esimerkiksi perusvihersalaatti, joka sisältää tomaattia, jäävuorisalaattia ja tuorekurkkua. Lisäksi yksi kustannuksellisesti halvempi salaatti esimerkiksi porkkanaraaste, joka tuo ulkonäöllään kauniin värin salaattivalikoimaan ja viimeisenä yksi ruokaisampi salaatti kuten broileri-persikkasalaatti. Jokaisen näiden salaatin kohdalla oli kuitenkin mietittävä, että ne eivät ole liian kalliita. Jos jokin salaatti oli raaka-ainekustannuksiltaan kalliimpi, yritimme taas toisessa salaatissa ottaa sen mahdollisimman hyvin huomioon valitsemalla raaka-ainekustannuksiltaan mahdollisimman halvan salaatin. Näin pysyisimme parhaiten budjetissa.

Lämpimien ruokien suunnittelussa haasteita ei tullut niin paljoa. Lämpimiä ruokia lounaalla valmistetaan kaksi ja keittolounas tarjotaan erikseen. Lämpimissä ruoissa piti miettiä tarkasti raaka-aineiden mahdolliset kustannukset ja keittiön kapasiteetti niiden valmistamiseen. Samana päivänä keittiössä ei esimerkiksi pystytty valmistamaan kahta uuniruokaa, koska uunin kapasiteetti on ainoastaan neljä 1/1GN- vuokaa, ja tämä määrä täyttyy yhdestä lämpimästä lounasruoasta. Uuniruoan lisäksi piti miettiä toiseksi ruokavaihtoehdoksi joko kastikeruoka tai esimerkiksi pastaruoka. Suunnitteluvaiheessa oli myös tärkeää ottaa huomioon ruokien suuri suosio, esimerkiksi lasagne, kokoliharuokat kuten palapaisti ja porsaan ulkofilee kermakastikkeessa olivat suosittuja. Näin ollen toiseksi ruoaksi oli myös valittava mahdollisimman ”hyvä” ruoka kompensoimaan toista vaihtoehtoa. Näistä valinnoista saimme hyvää tietoa keittiön henkilökunnalta.

Kiertävässä ruokalistassamme (taulukko 2) ensimmäisen viikon tiistaina on esimerkiksi salaatteina tomaatti-sipulisalaatti, juusto-pastasalaatti ja jäävuorisalaatti sekä lämpiminä ruokina jauhelihakastike ja kinkkukiusaus ja keittona pinaattikeitto. Esimerkiksi tässä esimerkkipäivänä nämä kaikki mainitsemamme kriteerit kustannustekijöistä ja monipuolisuudesta täyttyvät. On kevyempää, ruokaisampaa ja halvempaa salaattia sekä lämpimissä ruoissa on yksi uuniruoka ja yksi kastike, joka valmistetaan liedellä. Näistä ruoista maidotonta ja gluteenitonta ruokavaliota noudattavan on helppo löytää oma vaihtoehtonsa.

<b>vk.1</b>	<b>Maanantai</b>	<b>Tiistai</b>	<b>Keskiviikko</b>	<b>Torstai</b>	<b>Perjantai</b>
salaatti1.	porkkanaraaste(M,G)	tomaatti-sipulisalaatti(M,G)	lantturaaste(M,G)	rucola pinjansiemensalaatti(M,G)	appelsiinisalaatti(M,G)
salaatti2.	sienisalaatti(VL,G)	juusto-pastasalaatti(VL)	broileri-persikkasalaatti(M,G)	perunasalaatti(VL,G)	raejuusto(VL,G)
salaatti3.	vihersalaatti -kurkku,tomaatti(M,G)	jäävuorisalaatti(M,G)	vesimelooni+ hunajamelooni(M,G)	herne-maissi-paprika(M,G)	couscoussalaatti(VL)
keitto	kalakeitto(G)	pinaattikeitto+ kananmuna	nakkikeitto(M,G)	hernekeitto(M,G)	porkkana-purjosekeitto(VL,G)
lämmin1..	uunimakkara +ruskeakast.(VL)	jauhelihakastike(M,G)+ spaghetti(M)	mantelikala(VL,G)	makaroonilaatikko	maksakastike(M)
lämmin2.	kanakastike(VL)	kinkkukiusaus(G)	palapaisti(M)	makkarakastike(M)	porsaan ulkofilee +pippurinen kastike(VL)
lämm.kasvis	parsa	pikkuporkkana	kesäkurpitsa, porkkana	kukkakaali+minimaissi	papusekoitus
jälkiruoka	marjarahka (VL,G)			pannukakku +hillo	
<b>vk.2</b>	<b>Maanantai</b>	<b>Tiistai</b>	<b>Keskiviikko</b>	<b>Torstai</b>	<b>Perjantai</b>
salaatti1.	Tomaatti-sipulisalaatti(M,G)	Ananasalat(M,G)	Italiansalaatti(VL)	Vihersalaatti(M,G)	Rapea parmesansalaatti(G)
salaatti2.	Kreikkalainen salaatti(VL,G)	Kana-caesarsalaatti	Juusto-vihersalaatti(VL,G)	Lanttu-porkkanaraaste(M,G)	Kinkku-pastasalaatti(VL)
salaatti3.	kesäkurpitsa pikkelsi(M,G)	Porkkanaraaste(M,G)	Persikkakuutio(M,G)	Tomaatti ja kurkku(M,G)	Mandariinilohko(M,G)
keitto	Minestronekeitto(M)	Makkarakeitto(M,G)	Lihakeitto(M,G)	Herkkusienikeitto(VL)	Kesäkeitto(G)
lämmin1.	Kaalikäryleet(M,G)+ ruskeakastike(VL)	Lohikiusaus(G)	Lasagne	Riistakäristys(M,G)	Appelsiinkala(VL,G)
lämmin2.	Kanaviillockki(VL)	Jauheliharisotto(M,G)	Kinkku-herkkusienikastike	Lihapullat+ruskeakastike(VL)	Pyttipannu(M,G)
lämm.kasvis			Pikkuporkkana	Parsa	
jälkiruoka		Marjakiisseli(M,G)			Marjavaahto(VL)
<b>vk.3</b>	<b>Maanantai</b>	<b>Tiistai</b>	<b>Keskiviikko</b>	<b>Torstai</b>	<b>Perjantai</b>
salaatti1.	Punakaaliraaste(M,G)	Sienisalaatti(VL,G)	Raejuusto(VL,G)	Hedelmäcocktail(M,G)	Porkkana-lantturaaste(M,G)
salaatti2.	Makkarasalaatti(M)	Tonnikala-riisipasta(M,G)	pinjansiemen-salaatti(M,G)	Vuohenjuusto-omenavihersalaatti(G)	Herkkusieni-vihersalaatti(M,G)
salaatti3.	Jäävuorisalaatti+ appelsiini(M,G)	Herne-maissi-paprika(M,G)	Vesimelooni(M,G)	Perunasalaatti(VL,G)	Tomaatti-sipulisalaatti(M,G)
keitto	Tomaatti-vuohenjuustokeitto(G)	perunasosekeitto(VL,G)	Kana-nuudeliteitto	Jauhelihakeitto(M,G)	Siskonmakkara-keitto(M,G)
lämmin1.	Broiler-pastalaatikko(VL)	Merimiespata(M,G)	Uunilohi(VL,G)	Broilerlasagne(VL)	Lohimurekepihvi(VL)+vaalea-tillikastike(VL)
lämmin2.	Tonnikalarisotto(M,G)	Maksakastike(M)	Nakkikastike(VL)	Tonnikalapasta (VL)	Hawaijinleike+ananas(M)
lämm.kasvis					
jälkiruoka			Omenapiirakka(VL)		



<b>vk.4</b>	<b>Maanantai</b>	<b>Tiistai</b>	<b>Keskiviikko</b>	<b>Torstai</b>	<b>Perjantai</b>
salaatti1.	Rucolasalaatti(M,G)	Appelsiinisalaatti(M,G)	Raejuusto(VL,G)	Porkkana-ananasraaste(M,G)	Perus vihersalaatti(M,G)
salaatti2.	Tonnikala-riisipasta(M,G)	Sinihomejuusto-päärynäsalaatti(VL,G)	Caesarsalaatti pekonilla	Juusto-pastasalaatti	Italiansalaatti(VL)
salaatti3.	Kesäkurpitsa-pikkelsi(M,G)	Kaaliraaste(M,G)	Persikkakuutio(M,G)	Hunajamelooni(M,G)	Couscous-salaatti(VL)
keitto	Sienikeitto(VL)	Kanakeitto(M,G)	Pinaattikeitto	Hernekeitto(M,G)	Kalakeitto(G)
lämmin1.	Broilerinkoipireisi+currykastike(VL)	Mantelikala(VL,G)	Liha-kaalilaatikko(M,G)	Jauheliha-perunasoselaatikko(G)	Lihamureke(M)+ruskeakastike(VL)
lämmin2.	Tomaatti-vuohenjuustopasta(VL)	Makkarakastike(M)	Lounaspihvi+kermakastike(VL)	Kanafilee+mustapekkakastike(VL)	Koskenlaskija-kinkkukastike(VL,G)
lämm.kasvis					
jälkiruoka	Marjakiisseli(M,G)			Pannukaku+hillo	
<b>vk.5</b>	<b>Maanantai</b>	<b>Tiistai</b>	<b>Keskiviikko</b>	<b>Torstai</b>	<b>Perjantai</b>
salaatti1.	Tomaattisipulisalaatti(M,G)	Lantturaaste(M,G)	Kesäkurpitsa-pikkelsi(M,G)	Punakaaliraaste(M,G)	Jäävuorisalaatti(M,G)
salaatti2.	Vihersalaatti+mozzarella(G)	Kreikkalainen-salaatti(M,G)	Vihersalaatti(M,G)	Tonnikalasalaatti(M,G)	Kinkku-pastasalaatti(VL)
salaatti3.	Nizzansalaatti(M,G)	Hedelmäcocktail(M,G)	Makkarasalaatti(M)	Vesimelooni(M,G)	Mandariininlohko(M,G)
keitto	Siskonmakkara-keitto(M,G)	Kesäkeitto(G)	Tomaattikeitto(M,G)	Lihakeitto(M,G)	Hekkusienikeitto(VL)
lämmin1.	Lihapullat + ruskeakastike(VL)	Lasagne	Jauhemaksapihvit+ruskeakastike(VL)	Janssoninkiusaus(VL,G)	Appelsiinikala(VL,G)
lämmin2.	Kana-aurajuustopasta(VL)	Karjalanpaisti(M,G)	Pekoni-nakit(M,G)	Jauhelihakastike(M,G)	Kanarisotto(M,G)
lämm.kasvis					
jälkiruoka				Suklaakiisseli(G)	
	<b>M= maidoton</b>	<b>VL= vähälaktoosinen</b>	<b>G= gluteeniton</b>		

## TAULUKKO 2. Viiden viikon kiertävä ruokalistamme

Ruokalistassamme (taulukko 2) näkyy pystyriveillä yhden päivän ruokalista ja vaakariveillä yhden ruokalajin osan viikon tarjonta. Jokaisen ruoan perään on myös laitettu ruoka-ainekohtaiset merkinnät (VL, M tai G). VL merkitä tarkoittaa vähälaktoosista, M maidoton ja G gluteenitonta ruokaa.

### 4.6 Annoskortti

Annoskortti on ravintolan keittiölle tehtävä selostus siitä, kuinka jokin annos syntyy. Korttiin kirjataan perinteisen ruokaohjeen tapaan valmistusaineet, määrät ja kuvaus annoksen valmistamisesta. Tarkoituksena on, että ylijäämähävikkiä ei synny vaikka

annoksen tekijät vaihtuisivat. Lisäksi kortin avulla pyritään pitämään annokset samantaisina tekijästä riippumatta.

Ruokalistasuunnittelun ja ruokaohjeiden vakioinnin jälkeen teimme annoskortin kaikista ruokalistassa olevista ruoista. Apuna annoskortin tekemiseen käytimme Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy:n Internet sivuja, jossa heillä on heidän raaka-ainevalikoimansa ja hinnasto. Apuna annoskorttien ruokaohjeita suunnitellessamme käytimme myös Suurkeittiön ruokaohjeet –kirjaa, josta saimme ruokaohjeita kiertävälle ruokalistallemme. (Heikkilä ym. 2004) Päädyimme käyttämään Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy:n hintoja ruokalistasuunnittelussa, koska huomasimme vertailllessamme heidän ja Metro-tukun hintoja keskenään, että Kanta-Hämeen hinnat olivat jokseenkin edullisemmat ja tavarantoimitus heidän kautta toimii vaivattomammin kuin Metro-tukun. SEO:n omistajat ja keittiöhenkilökunta olivat myös yhtä mieltä siitä, että Kanta-Hämeen tavarantoimitukset ovat laadullisesti ja hinnaltaan parempia kuin Metro-tukun, koska Kanta-Hämeeltä voi raaka-aineita tilata myös useamman kerran viikossa, jos on tarve. He olivat myös yhtä mieltä siitä, että tavarantoimitus yhden tavarantoimittajan kautta on selkeämpää kuin monen yrityksen kautta. Varaston suunnittelu on myös näin huomattavasti yksinkertaisempaa kuin monen toimittajan kautta tilaaminen.

Tavarantoimittajan selvittyä aloimme vertailla sivuilta löytyvien eri raaka-ainevalmistajien hintoja. Esimerkiksi Kanta-Hämeen Tuoretuote toimittaa kymmeniä erilaisia jauhelihavaihtoehtoja, joista yritimme katsoa kustannukseltaan parhaimmat mahdolliset vaihtoehdot. Vaihtoehtoisia hintoja ja pakkauskokoja löytyi todella monesta raaka-aineesta ja valmiista tuotteesta.

Annoskorttipohjaa tehdessämme ensimmäisenä lähtökohtana oli reseptin valmistusmäärä. Suunnittelimme melkein kaikki salaattit 50 henkilölle, lämpimät ruoat 70 henkilölle, keitot 10 henkilölle ja jälkiruoat 70 henkilölle. Henkilömäärät saimme selville keittiön henkilökuntaa haastatteleamalla. Samalla panimme merkille, mitä ruokia kannattaa valmistaa enemmän ja mitä vähemmän. Esimerkiksi maksakastiketta kannattaa valmistaa enemmän kuin tomaatti-vuohenjuustopastaa, sillä asiakkaat pitävät enemmän maksaruoista. Ainoastaan keittojen kohdalla voi miettiä keitosta riippuen, kuinka paljon sitä myydään kyseisenä päivänä. Esimerkiksi liha-, kala- ja hernekeittoa myydään huomattavasti suuremmat määrät kuin sosekeittoja, jolloin tarvittavan määrän

voi nostaa jopa kaksin- tai kolminkertaiseksi. Keiton suosioon vaikuttaa myös paljon samana päivänä tarjottavien muiden lämpimien ruokien vaihtoehdot.

Valmistusmäärien miettimisen ja raaka-aineiden hintavertailujen jälkeen aloimme työstää annoskorttia, eli laskimme ensimmäiseksi tarvittavien raaka-aineiden käyttö-määrän ja arvolisäverottoman hinnan, jonka jälkeen selvitimme raaka-aineen mahdollisen painohäviön. Näin saimme selville raaka-aineiden ostopainon. Kun kaikki raaka-aineet oli syötetty jokaisesta ruokalajista päiväkohtaisesti annoskorttiin, annoskortti laski automaattisesti ruoan kustannukset ja katetuoton. Asetimme katetuottotavoitteeksi 60 %, jonka päätimme yhdessä SEO:n omistajien kanssa. Katetuotoksi kutsutaan siis raaka-ainekustannusten ja myyntituoton väliin jäävää rahamäärää. Ruoka-annoksen kate tarkoittaa kyseiseen annokseen käytettyjen raaka-aineiden ja myyntihinnan erotusta. Annoskortista selviää raaka-aineiden verottomat ja verolliset hinnat sekä myyntikate ja ruokalistahinnat verottomana ja verollisena.

Tavoitteenamme oli siis saada 60 %:n kate. Annoskortin pohjalta emme kuitenkaan saaneet lopullista raaka-ainehintaa jokaiselle päivälle, koska lisäsimme myös keiton jokaiselle päivälle salaattien ja lämpimien ruokien lisäksi annoskorttiin. Tulos ei ole aivan realistinen, koska asiakkaat maksavat keittolounaan hinnan erikseen, joka on 6,50 euroa, kun taas lämminruoka eli salaatti-buffet ja lämmin-buffet maksavat asiakkaalle 8 euroa. Annoskortista saadut tulokset ovat siis raaka-ainekustannuksiltaan hieman korkeammat kuin todellisuudessa. Esimerkiksi ensimmäisen viikon tiistain menussa, jossa oli salaattien lisäksi jauhelihakastike, kinkkukiusaus ja pinaattikeitto, raaka-aineiden osalta kustannukseksi tuli henkilöä kohden 2,44 euroa verottomana. Tämä tarkoittaa sitä, että verollinen raaka-ainehinta on 2,76 euroa arvolisäveron ollessa 13 % ja verolliseksi ruokalistahinnaksi tulee 6,90 euroa. Tässä esimerkkipäivässä raaka-ainekustannukset ovat alle sallitun määrän. Lämpimän buffetin ollessa 7,5 euroa, on laskettu hinta 6,90 euroa huomattavasti sen alle, mikä on ainoastaan yritykselle kannattava asia. Sen sijaan on taas muistettava, että joiltakin päiviltä raaka-ainekustannukset ovat verollisena esimerkiksi 3,34 euroa/henkilö, mikä on huomattavasti enemmän. Tähän saatuun tulokseen vaikuttaa se, mikä keitto on päivän keittolounaalla ja tarjotaanko sinä päivänä jälkiruokaa. Esimerkiksi kyseisenä päivänä, keittona on lihakeitto, jossa liha on kallis raaka-aine ja näin ollen se nostaa kokonaiskustannuksia.

## 5 KEHITYSTOIMIEN KÄYTTÖÖNOTTAMINEN

Kehitystoimia aloimme miettiä paikan päällä, kun olimme saaneet vastauslomakkeet takaisin. Luimme palautteet ja pohdimme keskenämme kehittämiskohteita ja uusia ideoita niiden pohjalta. Samalla mietimme omia tuntemuksiamme saaduista vastauksista. Henkilökunta otti kehityskohteet ja uudet ideat positiivisella mielellä vastaan ja kertoi omat mielipiteensä ja näkemyksensä asioista esille. Yhdessä päädyimme molempia osapuolia tyydyttäviin ratkaisuihin ja kokeiluihin.

Aloitimme kehityskohteiden listaamisen buffet-linjastosta ja lounasjärjestelyistä, sillä ruokalistan ohella siihen halusimme muutosta. Koska linjasto on melko lyhyt ja tilaa vähän, mietimme vaihtoehtoa nykyiseen linjastoon. Salaattien ja lämpimien ruokien paikkoja ei voi linjastossa muuttaa kiinteän linjaston vuoksi, mutta juomien ja leipien paikan siirsimme erilliselle pöydälle linjastosta erilleen, jotta tila ei olisi liian ahdas. Henkilökunta kannatti idean kokeilemista ja nykyisin juomat ja leivät ovat asiakkaiden käytössä vastakkaisella puolella buffetlinjastosta erillisellä tarjoilupöydällä, jolloin saimme lisää tilaa linjastoon.

Huomasimme keittiön laitekapasiteetissa joitakin puutteita työskennellessämme huoltamon keittiössä ja kokeillessamme reseptejä käytännössä. Yhdistelmäuunin kapasiteetti on esimerkiksi aivan liian pieni, mikä rajoittaa ruokien valmistustapoja. Samalla myös liesien määrä valmistettavan ruoan määrään verrattuna on liian pieni. Päivinä, jolloin ruokalistalla oli pastaa tai riisiä oli meidän keitettävä nämä liedellä. Sen sijaan uunissa kypsentämällä olisimme säästäneet paljon aikaa ja energiaa ja näiden lisäksi liesien lämmittäminen kuumentaa huomattavasti enemmän keittiön huoneilmaa kuin yhdistelmäuuni. Liesien käyttäminen sitoo myös henkilökuntaa enemmän, sillä ruokaa täytyy hämmentää ja sekoittaa, ettei se palaisi.

Ehdotimme henkilökunnalle, että kätevä ja helppokäyttöinen laite nopealle tarpeelle esimerkiksi keittää vettä ja muniä tai lämmittää pieni määrä keittoa olisi induktioliesi. Nykyinen liesi on todella vanha ja sen lämmittämiseen aamuisin menee aikaa vajaa tunti. Pikaiseen tarpeeseen induktioliesi on todella hyödyllinen ja suosittelisimme laitetta henkilökunnalle. Laite on investointina melko kallis, mutta todella tehokas ja on

mielestämme tarpeellinen laite huoltamon keittiöön. Henkilökunta lupasi harkita asiaa, mutta laitetta ei ole vielä hankittu.

Salaatteihin toivottiin paljon parannusta ja vaihtelevuutta, jota yritimme saada mukaan ruokalistaan. Huoltamolla käytettiin paljon säilykkeitä toiseksi salaattivaihtoehdoksi, kuten ananaspaloja tai pikkelssiä. Pyrimme jatkossakin käyttämään mahdollisimman paljon samoja raaka-aineita kuin ennen ja hieman myös säilykkeitä kustannusten vuoksi. Tehtävämme onkin tuoda monipuolisuutta salaatteihin tuoden uusia ideoita ja uusia yhdistelmiä raaka-aineista, joita henkilökunta ei ole tullut miettineeksi aikaisemmin. Lisäämme myös ruokiin ruokaisampia raaka-aineita, kuten kanaa, kinkkua ja erilaisia juustoja.

Kiertävään ruokalistaan toivottiin ruokien vaihtelevuutta eri päiville. Nykyisin huoltamolla on tarjottu lähes poikkeuksetta kalaa torstaisin ja leikkeitä ja kalliimpia liharuokia perjantaisin. Maksaa tarjotaan lounaalla noin kahdesti kuussa tai harvemmin. Asiakkaat toivoivat tähän muutosta, sillä osa asiakkaista käy lounastamassa huoltamolla vain tiettyinä viikonpäivinä, jolloin ruoka saattaa usein olla yksipuolista. Kiertävässä ruokalistassamme poistimme ”kalapäivän” ja ”lihapäivän” ja sekoitimme eri pääraaka-aineita eri päiville. Maksaa toivottiin runsaasti lisää, joten valitsimme maksaruokia listalle tarjottavaksi noin kerran viikossa.

Myös jälkiruoasta saimme palautetta, että sitä pitäisi olla useammin eikä vain tiettyinä viikonpäivinä, joten päätimme tehdä joka kolmannelta arkipäivästä jälkiruokapäivän. Näin ollen ensimmäisellä viikolla maanantaina ja torstaina olisi jälkiruoka, toisella viikolla tiistai ja perjantai, kolmannella viikolla vain keskiviikkona ja niin edelleen. Näin ollen vaihtelua saatiin viikonpäiviin ja lisäsimme listalle myös uusia, helppoja, mahdollisimman edullisia ja kuitenkin hyvän makuisia jälkiruokia.

Mietimme henkilökunnan kanssa lounaan hinnan korottamista, jolloin katetta jäisi lounaasta enemmän. Katteet riittivät kustannuksiin eikä lounastoiminnasta saatu voittoa. Keskustelimme henkilökunnan kanssa lounaan hinnan korottamisesta ja he olivat myös hinnan korottamisen kannalla. Ongelmana kuitenkin on, että huoltamon lounas on kannattavaa ainoastaan sen vuoksi, että asiakkaita käy edullisen hinnan eikä niinkään korkean laadun vuoksi. Mietimme ratkaisua, jossa hintaa nostettaisiin joko 50

senttiä tai euron. Henkilökunta on neuvottelujen jälkeen nostanut lounaan hintaa, joten keittolounaan hinta on nykyisin 6,50 euroa ja lämmin ruoka 8,00 euroa.

Vastaajat toivoivat ruokalistan tulevan näkyviin etukäteen joko Internetiin tai huoltamon seinälle samalla viikolla. Aiemmin tämä ei ole ollut mahdollista muun muassa siksi, että ruokaa ei ole suunniteltu kuin seuraavaan päivään asti. Monninkylän SEO:lla ei ole omia Internet-sivuja, joten pyysimme keittiöhenkilökuntaa tulostamaan viikon ruokalistan huoltamon seinälle näkyviin viimeistään saman viikon maanantaina, mielellään jo edellisviikon perjantaina. Listalla voisi varmuuden vuoksi lukea teksti ”muutokset ruokalistalla mahdollisia”, jos esimerkiksi ilmaantuu tavarantoimitusongelmia. Nykyisin huoltamon seinälle on tulostettu kyseisen viikon ruokalista asiakkaiden nähtäväksi.

Keittolounas tarjoillaan suoraan keittiöstä asiakkaalle, sillä keitolle ei ole omaa lämpösäilytysastiaa salin puolella. Keittolounaaseen kuuluu myös salaatti- ja leipäpöytä levitteineen. Keittoja myydään suhteellisen vähän, joten lisäsimme listaan vain muuttaman uuden keiton, ja parantelimme tarpeen mukaan huoltamon tuttuja omia keittoja. Suosittelimme henkilökunnalle toiseksi investoinniksi keitolle oman lämpöastian, jonka voisi sijoittaa leipäpöydän luokse. Tämä helpottaisi henkilökunnan työtä, ja asiakas saisi juuri sen verran keittoa kuin haluaa. Henkilökunta on hankkinut keittopadan ja on pitänyt ostosta hyvänä ja tarpeellisena.

Kahvilatuotteista päätimme tilata Huovilan Leipomolta nykyisen kahvipullan tilalle korvapuustin. Tuote on Huovilan Leipomolla samanhintainen kuin kahvipulla, joten tällä vaihdoksella saadaan hieman vaihtelua valikoimaan tuotteiden hintoja muuttamatta. Huomasimme päivän valikoiman huoltamolla vaihtelevan jonkin verran, joten päätimme yrittää saada myyntiin päivittäin kaksi erilaista munkkia, yksi erilainen wiener joko rahkasta, mustikasta tai omenasta ja kaksi lajia pullaa, joihin kuuluvat nykyisin voipulla, voisilmäpulla, korvapuusti sekä ananas-rahkapulla. Leivoksia tulee olemaan vain satunnaisina päivinä tarjolla, sillä leivoksia ei myydä kuin pari päivässä.

## **6 POHDINTAA**

Tämä opinnäytetyön projekti haluttiin suunnitella ja toteuttaa mahdollisimman hyvin ja perusteellisesti. Suunnitteluvaiheesta onnistuimme mielestämme kiittävästi. Suunnittelun aloitimme hyvissä ajoin toukokuussa 2010 ja jatkoimme suunnittelua koko projektin ajan. Aikaisimmista kokemuksista hyötyen tiesimme, että suunnittelu on kaiken perusta ja lähtökohta, jonka pohjalta voidaan jatkaa projektia eteenpäin. Suunnitelmien ansiosta onnistuimme myös toteutuksessa eli kiertävänruokalistan tekemisessä ja kustannus- ja katelaskennoissa mielestämme moitteettomasti.

Viikon kestävä vakiointi ja reseptien kokeilu SEO:n keittiössä kesäkuussa 2010, oli mielestämme onnistunut viikko. Saimme erittäin hyvää palautetta SEO:n lounasasiakkailta ja huoltamon henkilökunnalta. Olimme näistä palautteista erittäin kiitollisia. Saimme työskennellä tämän kyseisen kokeiluviikon kahdestaan huoltamon keittiössä ja tarjota lounasta huoltamon lounasasiakkaille omatoimisesti. Mielestämme tämä luottamus huoltamon omistajilta meitä kohtaan oli ainutlaatuista ja tämän projektin kannalta erittäin positiivista lopputuloksen kannalta.

Projektin ajoittamisessa ja aikataulussa pysymisessä loppuun asti oli mielestämme parannettavaa. Kiertävän ruokalistan saimme valmiiksi jo loppukesästä 2010, mutta lopullinen reseptiikan kannattavuuden laskeminen ja viimeistely ruokalistasta näiltä osin venyi tammikuulle 2011. Tähän syynä olivat ainoastaan molempien henkilökohtaiset syyt.

Lopulta, kun saimme kaikki suunnitelmien mukaan tehtyä, olimme erittäin tyytyväisiä lopputulokseemme. Olimme myös todella iloisia kuullessamme, että projektin toimeksiantajat olivat tyytyväisiä lopputulokseemme. Projektin yhteiset alkusuunnitelmat toimeksiantajien ja meidän kesken onnistuivat. Oli ilo olla tässä projektissa mukana.

Projektin edetessä pohdimme paljon mahdollisia jatkotoimenpiteitä työllemme. Olimme halunneet itse perehtyä vielä enemmän kahvilatuotteisiin ja niiden uudistamiseen, mutta aikamme ei siihen riittänyt. Uskomme, että tässä olisi yksi hyvä jatkotoimenpide seuraavaa projektia ajatellen. Uusi asiakastyytyväisyyskysely uudistuneesta lounasruoasta ja kiertävästä ruokalistasta olisi hyödyllinen myös meidän projektimme jatkoksi. Tämän avulla saisimme asiakkailta mielipiteitä siitä, mitä mieltä he ovat uudistuneesta lounasruoasta. Asiakastyytyväisyyskyselyn avulla saisimme myös selville ovatko asiakkaat huomanneet, että olemme ottaneet uudistuneessa ruokalistassa hei-

dän toiveensa huomioon. Projektissamme asiakkaiden mielipiteet olivat tärkeitä jotta sama vakioasiakaskunta säilyisi. Kolmantena jatkotoimenpide-ehdotuksena on asiakkaiden toiveena esiintynyt SEO:n omat Internet-sivut. Sivuille voisi muun muassa laittaa tulevan viikon ruokalista näkyviin sekä aukioloajat ja muuta ajankohtaista tietoa. Internet-sivujen avulla asiakkaat näkisivät jo päivän lounasvaihtoehdot suoraan työpaikaltaan, mikä voisi mahdollistaa ruokailijamäärän kasvua.

Työ oli mielenkiintoinen ja opettavainen kokemus, sillä tässä tehtävässä pääsimme toteuttamaan itseämme ja osaamistamme parhaalla mahdollisella tavalla. Saimme opinnäytteemme kautta tarpeellisia valmiuksia myös työelämään muun muassa ruokalistasuunnittelusta, katelaskelmista ja annoskorttien ansiosta. Projekti oli pitkä ja raskas, mutta toi meille runsaasti uutta tietoa ja kokemusta tulevaa varten.



## LÄHTEET

CS. Yrityksen www-sivut.

<http://www.cs.uta.fi/ipoppla/www/ipoppla03/arl/mainpage.html> Ei päivitystietoa.  
Luettu 8.5.2011.

Elintarvikevirasto Eviran verkkosivusto: Elintarvikkeiden käytön rajoitukset. Yrityksen www-sivut. <http://www.evira.fi/portal/52640/> Päivitetty 28.9.2010. Luettu 11.5.2011.

Eskola, Jari & Suoranta, Juha 2000. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino.

Heikkilä, Pirkko Maija, Lampi, Raija 2004. Suurkeittiön ruokaohjeet. Porvoo: WSOY

Heikkilä, Tarja 2001. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula 2003. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy. Yrityksen WWW-sivut.

<http://www.palvelutukkurit.fi/KHTT/KHTT.htm> Ei päivitystietoa. Luettu 4.4.2011.

Lampi, Raija, Laurila, Anelma, Pekkala, Marja-Leena 2003. Ruokapalvelut työnä. Porvoo: WSOY.

Masalin, Hannu, omistaja & Masalin, Heikki, omistaja 2010. Haastattelu 20.5.2010.

Nutriciababy. Yrityksen www-sivut.

[http://www.nutriciababy.fi/ruokatietoa/fi\\_FI/lautasmalli/](http://www.nutriciababy.fi/ruokatietoa/fi_FI/lautasmalli/) Ei päivitystietoa. Luettu 9.5.2011.

Parkkinen, Kirsti, Sertti, Päivi 2006. Avain ravitsemukseen. Keuruu: Otava.

SEO. Yrityksen www-sivut. <http://www.seo.fi>/ Päivitetty 1.4.2011. Luettu 10.5.2011.

**ASIAKASTYYTYVÄISYYSKYSELY:**  
**Monninkylän SEO**


Tahdomme kehittää toimintaamme SEO:lla ja yhtenä tekijänä on asiakastyytyväisyys. Kyselyn tarkoituksena on saada palautetta Monninkylän SEO:n lounas- ja kahvilatarjonnasta. Kerrothan rehellisen mielipiteesi!

**Tiedot vastaajasta** (rastita oikea vaihtoehto)

**Sukupuoli:** Nainen ☐ Mies ☐
**Ikä:** alle 20 ☐ 20-30 ☐ 31-40 ☐ 41-50 ☐ yli 50 ☐
**LOUNASPALVELUT**
**Kuinka usein käytät Monninkylän SEO:n lounaspalveluita?**

5-7krt viikossa ☐ 3-4 krt viikossa ☐ 1-2 krt viikossa ☐

Muutaman kerran kuukaudessa ☐ Harvemmin ☐
**Mitä tuotteita käytät lounasaikaan?**

Salaatti ☐ Keittolounas ☐ Lämmin ateria ☐

Muu, mikä? \_\_\_\_\_

**Lounaan tuotevalikoima on mielestäsi?** (Ympyröi oikea vaihtoehto)

Monipuolinen      5      4      3      2      1      Liian suppea

**Mielipiteesi lounaan hinta-laatusuhteesta?**

Todella hyvä      5      4      3      2      1      Huono

**Mikä/Mitkä ovat suosikkilounasruokasi?**


---



---



---

**Mitä lounasruokia haluaisit tuoda lisää / parantaa / poistaa valikoimasta?**

---

---

---

**KAHVILAPALVELUT**

**Kuinka usein käytät Monninkylän SEO:n kahvilatuotteita?**

5-7krt viikossa [ ]      3-4 krt viikossa [ ]      1-2 krt viikossa [ ]  
Muutaman kerran kuukaudessa [ ]      Harvemmin [ ]

**Mitä kahvilatuotteita useimmin käytät?**

Kahvi [ ]      Pulla [ ]      Leivos [ ]      Suolainen tuote [ ]      Muu, mikä? \_\_\_\_\_

**Kahvilatuotteiden tuotevalikoima on mielestäenne? (Ympyröi oikea vaihtoehto)**

Monipuolinen    5      4      3      2      1      Liian suppea

**Mielipiteesi kahvilatuotteiden hinta-laatusuhteesta?**

Todella hyvä    5      4      3      2      1      Huono

**Mikä/Mitkä ovat suosikkikahvilatuotteesi?**

---

---

---

**Millaisia tuotteita haluaisit lisää kahvilavalikoimaan?**

---

---

---

**Kiitos vastauksestasi!**

**LIITE 2(1).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä		Komponentin nimi
vk 1 maanantai	salaatti1	Porkkanaraaste

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,375	kg	20,00 %	3,5	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	3,08 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,500	kg	100,00 %
Annoskoko	0,070	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	3,08
Valmiin tuotteen kilohinta	0,88
Yhden annoksen hinta	0,06

Valmistusohje
Kuori ja raasta porkkanat, jonka jälkeen laita tarjoiluastiaan.

Päivä		Komponentin nimi
vk1 maanantai	salaatti2	Sienisalaatti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,750	kg	0,00 %	1,75	kg	säilykesieniä	4,40 €	4,40 €	7,70 €
0,529	kg	15,00 %	0,45	kg	purjoa	1,98 €	2,33 €	1,05 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kermaviiliä vl	1,69 €	1,69 €	1,69 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	suolaa	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	sitruunamehu valmis	3,15 €	3,15 €	0,09 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	sitruunapippuria	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,260	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,260	kg	100,00 %
Annoskoko	0,163	kg	
Annoksia	20	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	10,74
Valmiin tuotteen kilohinta	3,29
Yhden annoksen hinta	0,54

Valmistusohje

**LIITE 2(2).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä		Komponentin nimi
vk1 maanantai	salaatti3	kurkku, -tomaattivihersalaatti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,667	kg	10,00 %	1,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	6,08 €
0,789	kg	5,00 %	0,75	kg	tuorekurkku	1,36 €	1,43 €	1,07 €
1,250	kg	0,00 %	1,25	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	4,63 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,500	kg	100,00 %
Annoskoko	0,070	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	11,78
Valmiin tuotteen kilohinta	3,37
Yhden annoksen hinta	0,24

Valmistusohje

Päivä					Komponentin nimi			
vk1 maanantai					keitto			Kalakeitto
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	kypsä lohikuutio	15,30 €	15,30 €	7,65 €
0,111	kg	10,00 %	0,1	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,10 €
0,900	kg	0,00 %	0,9	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,55 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	maito	0,71 €	0,71 €	0,53 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	kalaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	maustepippuri	9,60 €	9,60 €	0,01 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,04 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	tilli pakaste	6,66 €	6,66 €	0,20 €

Raaka-aineita	3,067	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,067	kg	100,00 %
Annoskoko	0,307	kg	
Annoksia	10	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	9,29
Valmiin tuotteen kilohinta	3,03
Yhden annoksen hinta	0,93

**LIITE 2(3).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 maanantai					lämminruoka1	Uunimakkara +ruskeakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
10,500	kg	0,00 %	10,5	kg	uunimakkara 150g	4,04 €	4,04 €	42,42 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnä jauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	lihaliemi+paistoliemi		0,00 €	0,00 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	0,86 €
0,077	kg	0,00 %	0,077	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,10 €
0,077	kg	0,00 %	0,077	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,07 €
0,154	kg	0,00 %	0,154	kg	soijakastike	4,07 €	4,07 €	0,63 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	hunaja	8,23 €	8,23 €	0,82 €
0,000	kg	0,00 %		kg	pippurisekoitus	13,46 €	13,46 €	0,00 €

Raaka-aineita	18,628	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	45,07
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,42
Valmista	18,628	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,64
Annoskoko	0,266	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 maanantai					lämminruoka2	Kanakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,550	kg	0,00 %	4,55	kg	broilersuikale hunaja	5,83 €	5,83 €	26,53 €
5,500	kg	0,00 %	5,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	kanaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	1,39 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	8,58 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	persilja pakaste	6,66 €	6,66 €	0,67 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,10 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	23,675	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	43,43
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,83
Valmista	23,675	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,62
Annoskoko	0,338	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(4).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 maanantai					jälkiruoka	Marjarahka		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	pakastemarjoja	2,70 €	2,70 €	9,45 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	rahka vl	3,80 €	3,80 €	13,30 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	vispikerma vl	4,18 €	4,18 €	14,63 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	sokeri	0,89 €	0,89 €	0,47 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	vaniliinisokeri	4,11 €	4,11 €	0,01 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	11,029	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	37,86
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,43
Valmista	11,029	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,54
Annoskoko	0,158	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk 1 maanantai yhteenveto			
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place		
0,070	kg	Porkkanaraaste	0,88 €	0,06 €			
0,163	kg	Sienisalaatti	3,29 €	0,54 €			
0,070	kg	kurkku,- tomaattivihersalaatti	3,37 €	0,24 €			
0,307	kg	Kalakeitto	3,03 €	0,93 €			
0,266	kg	Uunimakkara +ruskeakastike	2,42 €	0,64 €			
0,338	kg	Kanakastike	1,83 €	0,62 €			
0,158	kg	Marjarahka	3,43 €	0,54 €			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,57 €			

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	10,08 €	Ruokalistahinta	8,92 €	13 %	1,16 €
Raaka- ainehint	4,03 €	Raaka-ainehinta	3,57 €	13 %	0,46 €
		Myyntikate	5,35 €		
		Myyntikate %	60,00 %		



**LIITE 2(5).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 tiistai					salaatti1	Tomaatti-sipulisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,750	kg	0,00 %	2,75	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	10,18 €
0,833	kg	10,00 %	0,75	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,77 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	10,94
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,13
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,22
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 tiistai					salaatti2	Juusto-pastasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,700	kg	0,00 %	2,7	kg	fusillimakarooni	2,19 €	2,19 €	5,91 €
1,700	kg	0,00 %	1,7	kg	maito vl	0,71 €	0,71 €	1,21 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	sulatejuusto vl	8,54 €	8,54 €	8,54 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,05 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	mustapippuri	13,46 €	13,46 €	0,40 €
0,071	kg	15,00 %	0,06	kg	persilja pakaste	5,09 €	5,99 €	0,36 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	5,600	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	16,49
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,95
Valmista	5,600	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,33
Annoskoko	0,112	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(6).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 tiistai					salaatti3	Jäävuorisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,889	kg	10,00 %	3,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	14,19 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	14,19
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,06
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,28
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 tiistai					keitto	Pinaattikeitto+kananmuna		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	voita	5,84 €	5,84 €	0,35 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,03 €
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	maito	0,71 €	0,71 €	1,78 €
0,370	kg	0,00 %	0,37	kg	pakastepinaatti	1,62 €	1,62 €	0,60 €
0,013	kg	0,00 %	0,0125	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	0,94 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,603	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,70
Kypsennyshävikki	0,180	kg	5,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,08
Valmista	3,422	kg	95,00 %	Yhden annoksen hinta	0,37
Annoskoko	0,342	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(7).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi		
vk1 tiistai				lämminruoka1	Jauhelihakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta määrän hinta
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	jauheliha raaka	4,84 €	4,84 € 23,72 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 € 0,72 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 € 0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	maizenatärkkelys	3,71 €	3,71 € 1,56 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 € 1,39 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	suola	0,36 €	0,36 € 0,01 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	mustapippuri	13,46 €	13,46 € 0,09 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 € 0,02 €
0,119	kg	0,00 %	0,119	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 € 0,16 €
0,000	kg			kg			0,00 € 0,00 €
5,000	kg	0,00 %	5	kg	spaghetti	2,19 €	2,19 € 10,95 €

Raaka-aineita	18,283	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	38,61
Kypsennyshävikki	5,485	kg	30,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,02
Valmista	12,798	kg	70,00 %	Yhden annoksen hinta	0,55
Annoskoko	0,183	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä							
vk1 tiistai				lämminruoka2	Kinkkukiusaus		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta määrän hinta
14,000	kg	0,00 %	14	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 € 8,54 €
1,556	kg	10,00 %	1,4	kg	sipuli	0,92 €	1,02 € 1,43 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	palvikinkkusui kale	8,25 €	8,25 € 28,88 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 € 6,01 €
4,200	kg	0,00 %	4,2	kg	maito	0,71 €	0,71 € 2,98 €
0,126	kg	0,00 %	0,126	kg	suola	0,36 €	0,36 € 0,05 €
0,021	kg	0,00 %	0,021	kg	mustapippuri	13,46 €	13,46 € 0,28 €
0,014	kg	0,00 %	0,014	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 € 0,09 €
0,000	kg			kg			0,00 € 0,00 €

Raaka-aineita	25,361	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	48,25
Kypsennyshävikki	2,536	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,11
Valmista	22,825	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta	0,69
Annoskoko	0,326	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(8).**

**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

TUOTE = ANNOKSEN NIMI			vk1 tiistai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,070	kg	Tomaatti-sipulisalaatti	3,13 €	0,22 €	
0,112	kg	Juusto-pastasalaatti	2,95 €	0,33 €	
0,070	kg	Jäävuorisalaatti	4,06 €	0,28 €	
0,342	kg	Pinaattikeitto+kananmuna	1,08 €	0,37 €	
0,183	kg	Jauhelihakastike	3,02 €	0,55 €	
0,326	kg	Kinkkukiusaus	2,11 €	0,69 €	
	kg				
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,44 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	6,90 €	Ruokalistahinta	6,11 €	13 %	0,79 €
Raaka- ainehint	2,76 €	Raaka-ainehinta	2,44 €	13 %	0,32 €
		Myyntikate	3,66 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(9).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 keskiviikko					salaatti1	Lantturaaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,000	kg	30,00 %	3,5	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	5,05 €
0,350	kg	0,00 %	0,35	kg	appelsiinitäysmehu	1,01 €	1,01 €	0,35 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,850	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	5,40
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,40
Valmista	3,850	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,11
Annoskoko	0,077	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 keskiviikko					salaatti2	Broileri-persikkasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	broilersuikaleita	5,83 €	5,83 €	10,49 €
3,111	kg	10,00 %	2,8	kg	jäävuorisalaattia	3,65 €	4,06 €	11,36 €
0,235	kg	15,00 %	0,2	kg	purjo	1,85 €	2,18 €	0,44 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	persikka säilyke	1,28 €	1,28 €	1,02 €
0,842	kg	5,00 %	0,8	kg	kurkku tuore	1,36 €	1,43 €	1,15 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	6,400	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,45
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,82
Valmista	6,400	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,49
Annoskoko	0,128	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(10).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 keskiviikko					salaatti3	vesimeloni +hunajameloni		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,167	kg	40,00 %	2,5	kg	vesimeloni	0,09 €	0,15 €	0,38 €
3,667	kg	40,00 %	2,2	kg	hunajameloni	1,32 €	2,20 €	4,84 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	4,700	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	5,22
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,11
Valmista	4,700	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,10
Annoskoko	0,094	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 keskiviikko					keitto	Nakkikeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	nakki kuoreton	3,41 €	3,41 €	1,71 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	keittojuuressekoitus pakaste	0,95 €	0,95 €	0,47 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,31 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	persilja pakaste	5,09 €	5,09 €	0,08 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,036	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	2,76
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,91
Valmista	3,036	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,28
Annoskoko	0,304	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(11).****Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 keskiviikko					lämminruoka1	mantelikala		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,000	kg	0,00 %	8	kg	mantelikala pakaste	10,51 €	10,51 €	84,08 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	8,58 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	tilli pakaste	6,66 €	6,66 €	0,67 €

Raaka-aineita	11,160	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	93,35
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	8,36
Valmista	11,160	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	1,33
Annoskoko	0,159	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 keskiviikko					lämminruoka2	palapaisti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,000	kg	0,00 %	7	kg	naudanliha raaka	7,75 €	7,75 €	54,25 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,09 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	mustapippuri	13,46 €	13,46 €	0,40 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	perunasose:		0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito	0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €

Raaka-aineita	29,560	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	64,65
Kypsennyshävikki	10,346	kg	35,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,36
Valmista	19,214	kg	65,00 %	Yhden annoksen hinta	0,92
Annoskoko	0,274	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI			vk1 keskiviikko yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,077	kg	Lantturaaste	1,40 €	0,11 €	
0,128	kg	Broileri-persikkasalaatti	3,82 €	0,49 €	
0,094	kg	vesimeloni+hunajameloni	1,11 €	0,10 €	
0,304	kg	Nakkikeitto	0,91 €	0,28 €	
0,159	kg	mantelikala	8,36 €	1,33 €	
0,274	kg	Palapaisti	3,36 €	0,92 €	
	kg				
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta			3,23 €		
Verollinen			Veroton		Arvonlisävero ALV
Ruokalistahinta	9,14 €		Ruokalistahinta	8,09 €	13 %    1,05 €
Raaka- ainehintaa	3,66 €		Raaka-ainehinta	3,23 €	13 %    0,42 €
			Myyntikate	4,85 €	
			Myyntikate %	60,00 %	



**LIITE 2(13).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk1 keskiviikko yhteenveto	

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,077	kg	Lantturaaste	1,40 €	0,11 €	
0,128	kg	Broileri-persikkasalaatti	3,82 €	0,49 €	
0,094	kg	vesimeloni+hunajameloni	1,11 €	0,10 €	
0,304	kg	Nakkikeitto	0,91 €	0,28 €	
0,159	kg	mantelikala	8,36 €	1,33 €	
0,274	kg	Palapaisti	3,36 €	0,92 €	
	kg				
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,23 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	9,14 €	Ruokalistahinta	8,09 €	13 %	1,05 €
Raaka- ainehint	3,66 €	Raaka-ainehinta	3,23 €	13 %	0,42 €
		Myyntikate	4,85 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

Päivä				Komponentin nimi			
vk1 torstai				salaatti2	perunasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino	RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,000	kg	0,00 %	5 kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	3,05 €
2,667	kg	25,00 %	2 kg	omena	1,50 €	1,99 €	3,99 €
1,000	kg	0,00 %	1 kg	maustekurkku	3,38 €	3,38 €	3,38 €
0,833	kg	10,00 %	0,75 kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,77 €
2,000	kg	0,00 %	2 kg	kermaviili lak-toositon	2,73 €	2,73 €	5,46 €
0,750	kg	0,00 %	0,75 kg	majoneesi vl	1,67 €	1,67 €	1,25 €
0,025	kg	0,00 %	0,025 kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,02 €
0,025	kg	0,00 %	0,025 kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,025	kg	0,00 %	0,025 kg	sokeri	0,89 €	0,89 €	0,02 €
0,013	kg	0,00 %	0,0125 kg	mustapippuri	13,46 €	13,46 €	0,17 €

Raaka-aineita	11,588	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	18,12
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,56
Valmista	11,588	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,45
Annoskoko	0,290	kg			
Annoksia	40	kpl			

**LIITE 2(14).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä		Komponentin nimi
vk1 torstai	salaatti3	herne-maissi-paprikasekoitus

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,000	kg	0,00 %	4	kg	herne-maissi-paprika pakaste	1,20 €	1,20 €	4,81 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	4,000	kg	100,00 %
Annoskoko	0,080	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	4,81
Valmiin tuotteen kilohinta	1,20
Yhden annoksen hinta	0,10

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 torstai					keitto	hernekeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,769	kg	35,00 %	0,5	kg	porsaanlapa luuton	5,94 €	9,14 €	4,57 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	herne, kuivattu	0,96 €	0,96 €	0,48 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,01 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,01 €
0,002	kg	0,00 %	0,0015	kg	meirami kuivattu	18,44 €	18,44 €	0,03 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,023	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,302	kg	10,00 %
Valmista	2,721	kg	90,00 %
Annoskoko	0,272	kg	
Annoksia	10	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	5,11
Valmiin tuotteen kilohinta	1,88
Yhden annoksen hinta	0,51

**LIITE 2(15).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 torstai					lämminruoka1	makaronilaatikko		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
6,250	kg	20,00 %	5	kg	jauheliha, raaka	4,84 €	6,05 €	30,25 €
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,54 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,002	kg	0,00 %	0,0021	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,03 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
2,800	kg	0,00 %	2,8	kg	makaroni raaka	2,22 €	2,22 €	6,22 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	3,30 €
10,500	kg	0,00 %	10,5	kg	maito	0,71 €	0,71 €	7,46 €
0,063	kg	0,00 %	0,063	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,004	kg	0,00 %	0,0042	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,05 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,04 €

Raaka-aineita	31,029	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	47,91
Kypsennysväikke	4,654	kg	15,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,82
Valmista	26,375	kg	85,00 %	Yhden annoksen hinta	0,68
Annoskoko	0,377	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk1 torstai					lämminruoka2	makkarakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	makkara	4,48 €	4,48 €	23,52 €
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,54 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,92 €
0,014	kg	0,00 %	0,014	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,18 €
0,002	kg	0,00 %	0,0021	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,01 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	soijakastike	4,08 €	4,08 €	0,23 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,07 €
0,170	kg	0,00 %	0,17	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,07 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,02 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	peruna keitetty:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,10 €
Raaka-aineita			21,071	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		31,67
Kypsennysväikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,50
Valmista			21,071	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,45
Annoskoko			0,301	kg				

**LIITE 2(16).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Annoksia		70	kpl					
Päivä						Komponentin nimi		
vk1 torstai				jälkiruoka		pannukakku + mansikkahillo		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,000	kg	0,00 %	7	kg	maito	0,71 €	0,71 €	4,97 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	vehnä jauho	0,42 €	0,42 €	0,88 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	2,20 €
0,032	kg	0,00 %	0,0315	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	mansikkahillo valmis	2,02 €	2,02 €	3,04 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	12,032	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	11,10
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,92
Valmista	12,032	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,16
Annoskoko	0,172	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk1 torstai yhteenveto			
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place		
0,074	kg	rucola pinjansiemensalaatti	6,54 €	0,48 €			
0,290	kg	perunasalaatti	1,56 €	0,45 €			
0,080	kg	herne-maissi-paprikasekoitus	1,20 €	0,10 €			
0,272	kg	hernekeitto	1,88 €	0,51 €			
0,377	kg	makaronilaatikko	1,82 €	0,68 €			
0,301	kg	makkarakastike	1,50 €	0,45 €			
0,172	kg	pannukakku +mansikkahillo	0,92 €	0,16 €			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,84 €			

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	8,02 €	Ruokalistahinta	7,10 €	13 %	0,92 €
Raaka- ainehint	3,21 €	Raaka-ainehinta	2,84 €	13 %	0,37 €
		Myyntikate	4,26 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(17).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 perjantai				salaatti1		appelsiinisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,263	kg	5,00 %	5	kg	jäävuorisalaattia	3,65 €	3,84 €	19,21 €
1,786	kg	30,00 %	1,25	kg	appelsiinia	1,01 €	1,45 €	1,81 €
0,722	kg	10,00 %	0,65	kg	punasipulia	1,76 €	1,96 €	1,27 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	sitruunanmehua	3,15 €	3,15 €	0,32 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	rypsiöljyä	1,34 €	1,34 €	0,27 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	hunajaa	8,94 €	8,94 €	0,89 €
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	mustapippuria	13,01 €	13,01 €	0,52 €

Raaka-aineita	7,340	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,29
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,31
Valmista	7,340	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,49
Annoskoko	0,147	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 perjantai				salaatti2		raejuusto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	raejuusto laktoositon	4,56 €	4,56 €	9,12 €

Raaka-aineita	2,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	9,12
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,56
Valmista	2,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,18
Annoskoko	0,040	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(18).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 perjantai					salaatti3	couscoussalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	couscoussuurimoita	4,33 €	4,33 €	6,50 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	salaattijuustoa	6,46 €	6,46 €	9,69 €
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaattia	3,65 €	4,06 €	8,11 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	5,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,30
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,86
Valmista	5,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,49
Annoskoko	0,100	kg			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 perjantai					keitto	porkkana-purjososekeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	20,00 %	0,4	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,35 €
0,353	kg	15,00 %	0,3	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,65 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	creme fraiche lak-toositon	5,61 €	5,61 €	0,84 €

Raaka-aineita	2,365	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	2,04
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,86
Valmista	2,365	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,20
Annoskoko	0,237	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(19).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 perjantai					lämminruoka1	maksakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,000	kg	0,00 %	7	kg	naudanmaksa raaka	5,13 €	5,13 €	35,91 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
0,315	kg	0,00 %	0,315	kg	margariinia	2,98 €	2,98 €	0,94 €
6,300	kg	0,00 %	6,3	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,004	kg	0,00 %	0,0042	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,05 €
0,006	kg	0,00 %	0,0056	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,03 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	perunasose:		0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito	0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €

Raaka-aineita	29,085	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	46,84
Kypsennyshävikki	8,725	kg	30,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,30
Valmista	20,359	kg	70,00 %	Yhden annoksen hinta	0,67
Annoskoko	0,291	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk1 perjantai					lämminruoka2	porsaanulkofilee + kastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,500	kg	0,00 %	8,5	kg	porsaanulkofilee marinoitu	6,80 €	6,80 €	57,80 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi + paistoliemi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,002	kg	0,00 %	0,002	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,03 €
0,004	kg	0,00 %	0,004	kg	pippurisekoitus	13,46 €	13,46 €	0,05 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,11 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,07 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	soijakastike	4,08 €	4,08 €	0,29 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	hunaja	8,94 €	8,94 €	0,72 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vähälak-toositon	2,86 €	2,86 €	5,72 €
Raaka-aineita			18,236	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		64,95
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		3,56
Valmista			18,236	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,93
Annoskoko			0,261	kg				

Kiertävän ruokalistan annoskortit

Annoksia	70	kpl
TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk1 perjantai yhteenveto

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,147	kg	appelsiinisalaatti	3,31 €	0,49 €	
0,040	kg	raejuusto	4,56 €	0,18 €	
0,100	kg	couscoussalaatti	4,86 €	0,49 €	
0,237	kg	porkkana-purjosekeitto	0,86 €	0,20 €	
0,291	kg	maksakastike	2,30 €	0,67 €	
0,261	kg	porsaan ulkofilee +kastike	3,56 €	0,93 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,96 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	8,35 €	Ruokalistahinta	7,39 €	13 %	0,96 €
Raaka- ainehint	3,34 €	Raaka-ainehinta	2,96 €	13 %	0,38 €
		Myyntikate	4,43 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

Päivä					Komponentin nimi			
vk2 maanantai					salaatti1	Tomaatti-sipulisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,750	kg	0,00 %	2,75	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	10,18 €
0,833	kg	10,00 %	0,75	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,77 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	10,94
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,13
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,22
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			



**LIITE 2(21).****Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 maanantai					salaatti2	Kreikkalainen salaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,632	kg	5,00 %	2,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	3,84 €	9,61 €
2,105	kg	5,00 %	2	kg	kurkku	1,36 €	1,43 €	2,86 €
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	musta oliivi	1,68 €	1,68 €	0,67 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	fetajuusto	6,46 €	6,46 €	3,88 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	5,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	17,02
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,09
Valmista	5,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,24
Annoskoko	0,079	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 maanantai					salaatti3	kesäkurpitsapikkelssi		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	kesäkurpitsapikkelssi	3,26 €	3,26 €	8,15 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	8,15
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,26
Valmista	2,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,12
Annoskoko	0,036	kg			
Annoksia	70	kpl			

**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 maanantai				keitto		Minestronekeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	pekoni	8,49 €	8,49 €	1,70 €
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	nakki	3,40 €	3,40 €	1,36 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	kaali	0,84 €	1,05 €	0,16 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,13 €
0,067	kg	10,00 %	0,06	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,06 €
0,082	kg	15,00 %	0,07	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,15 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	herne pakaste	1,46 €	1,46 €	0,15 €
0,429	kg	30,00 %	0,3	kg	peruna	0,61 €	0,87 €	0,26 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	spaghetti	2,19 €	2,19 €	0,22 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,04 €

Raaka-aineita	3,081	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,43
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,44
Valmista	3,081	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,44
Annoskoko	0,308	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 maanantai				lämminruoka1		Kaalikääryleet+ ruskeakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,000	kg	0,00 %	7	kg	kaalikääryle valmis	7,85 €	7,85 €	54,95 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
6,000	kg	0,00 %	6	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	lihaliemi	13,20 €	13,20 €	0,66 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	pippurisekoitus	13,46 €	13,46 €	0,40 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,40 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	5,72 €

Raaka-aineita	15,800	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	62,31
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,94
Valmista	15,800	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,89
Annoskoko	0,226	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(23).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 maanantai					lämminruoka2	Kanaviillockki		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,550	kg	0,00 %	4,55	kg	kana viillockkipala	10,64 €	10,64 €	48,41 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	curry	8,90 €	8,90 €	0,45 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	kanaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	1,39 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnä jauhoja	0,42 €	0,42 €	0,18 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	5,72 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	kuorittu peruna	0,61 €	0,61 €	6,10 €

Raaka-aineita	24,195	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	62,26
Kypsennysväikkei	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,57
Valmista	24,195	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,89
Annoskoko	0,346	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk2 maanantai yhteenveto			
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place		
0,070	kg	Tomaatti-sipulisalaatti	3,13 €	0,22 €			
0,079	kg	Kreikkalainen salaatti	3,09 €	0,24 €			
0,036	kg	kesäkurpitsapikkelssi	3,26 €	0,12 €			
0,308	kg	Minestronekeitto	1,44 €	0,44 €			
0,226	kg	Kaalikääryleet+ ruskeakastike	3,94 €	0,89 €			
0,346	kg	Kanaviillockki	2,57 €	0,89 €			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,80 €			

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	7,91 €	Ruokalistahinta	7,00 €	13 %	0,91 €
Raaka- ainehint	3,16 €	Raaka-ainehinta	2,80 €	13 %	0,36 €
		Myyntikate	4,20 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(24).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 tiistai					salaatti1	Ananaspalat		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,000	kg	0,00 %	3	kg	ananaspala säilyke	1,15 €	1,15 €	3,45 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,45
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,15
Valmista	3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,07
Annoskoko	0,060	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 tiistai					salaatti2	Kana- caesarsalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	broilerisuikaleita	5,83 €	5,83 €	14,58 €
1,579	kg	5,00 %	1,5	kg	amerikansalaatti	3,65 €	3,84 €	5,76 €
1,111	kg	10,00 %	1	kg	jääsalaatti	4,30 €	4,78 €	4,78 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	parmesaaniraaste	13,62 €	13,62 €	4,09 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	leipäkrutonkeja	4,25 €	4,25 €	0,85 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	valkosipuli	4,43 €	4,43 €	0,09 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	sitruunamehu	3,15 €	3,15 €	0,09 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	majoneesi	1,67 €	1,67 €	1,34 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,13 €

Raaka-aineita	6,360	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	31,70
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,98
Valmista	6,360	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,63
Annoskoko	0,127	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(25).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 tiistai					salaatti3	Porkkanaraaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,375	kg	20,00 %	3,5	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	3,06 €
0,000	kg			kg		0,00 €	0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,06
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,88
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,06
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 tiistai					keitto	Makkarakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	makkara	4,48 €	4,48 €	2,24 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,13 €
0,143	kg	30,00 %	0,1	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	0,14 €
0,056	kg	10,00 %	0,05	kg	sipuli	0,61 €	0,68 €	0,03 €
0,118	kg	15,00 %	0,1	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,22 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,31 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	maustepippuri, kok.	14,01 €	14,01 €	0,01 €
0,018	kg	15,00 %	0,015	kg	persilja	18,79 €	22,11 €	0,33 €

Raaka-aineita	2,937	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,62
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,23
Valmista	2,937	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,36
Annoskoko	0,294	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(26).****Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä					Komponentin nimi			
vk2 tiistai					lämminruoka1	Lohikiusaus		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
11,000	kg	0,00 %	11	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,71 €
1,474	kg	5,00 %	1,4	kg	sipuli	0,92 €	0,97 €	1,36 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	lohisuikale pakaste	12,51 €	12,51 €	43,79 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	6,01 €
4,200	kg	0,00 %	4,2	kg	maito	0,71 €	0,71 €	2,98 €
0,126	kg	0,00 %	0,126	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,05 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,09 €
0,014	kg	0,00 %	0,014	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,09 €

Raaka-aineita	22,347	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	61,06
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,73
Valmista	22,347	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,87
Annoskoko	0,319	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk1 tiistai					lämminruoka2	Jauheliharisotto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	jauheliha raaka(sika-nauta)	4,84 €	4,84 €	25,41 €
0,884	kg	5,00 %	0,84	kg	sipuli	0,92 €	0,97 €	0,81 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	vihannessekoitus pakaste	1,22 €	1,22 €	4,88 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	riisi risotto, risella	2,59 €	2,59 €	9,07 €
10,500	kg	0,00 %	10,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,140	kg	0,00 %	0,14	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	1,85 €
0,049	kg	0,00 %	0,049	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,09 €
0,011	kg	0,00 %	0,0105	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,06 €

Raaka-aineita	24,297	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	42,19
Kypsennyshävikki	3,644	kg	15,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,04
Valmista	20,652	kg	85,00 %	Yhden annoksen hinta	0,60
Annoskoko	0,295	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(27).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 tiistai					jälkiruoka	Marjakiisseli		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,350	kg	0,00 %	0,35	kg	perunajauho	1,05 €	1,05 €	0,37 €
5,600	kg	0,00 %	5,6	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	mustaherukkamehu, sokeri-ton	5,29 €	5,29 €	7,41 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	sokeri	1,56 €	1,56 €	0,82 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	marjasekoitus, pakaste	2,71 €	2,71 €	9,49 €

Raaka-aineita	11,375	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	18,08
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,59
Valmista	11,375	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,26
Annoskoko	0,163	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk2 tiistai yhteenveto	

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,060	kg	Ananaspalat	1,15 €	0,07 €	
0,127	kg	Kana-caesarsalaatti	4,98 €	0,63 €	
0,070	kg	Porkkanaraaste	0,88 €	0,06 €	
0,294	kg	Makkarakeitto	1,23 €	0,36 €	
0,319	kg	Lohikiusaus	2,73 €	0,87 €	
0,295	kg	Jauheliharisotto	2,04 €	0,60 €	
0,163	kg	Marjakiisseli	1,59 €	0,26 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,86 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	8,08 €	Ruokalistahinta	7,15 €	13 %	0,93 €
Raaka- ainehint	3,23 €	Raaka-ainehinta	2,86 €	13 %	0,37 €
		Myyntikate	4,29 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(28).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 keskiviikko					salaatti1	Italiansalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,000	kg	0,00 %	1	kg	spagettia	2,19 €	2,19 €	2,19 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	porkkanakuutio, pakaste	0,91 €	0,91 €	0,73 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	herne, pakaste	1,46 €	1,46 €	1,17 €
0,667	kg	25,00 %	0,5	kg	omena	1,50 €	1,99 €	1,00 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	maustekurkku	3,38 €	3,38 €	1,01 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kinkkusuikele	8,26 €	8,26 €	8,26 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	majoneesi vl	1,67 €	1,67 €	1,34 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kermaviili lakton	2,73 €	2,73 €	2,73 €

Raaka-aineita	6,200	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	18,43
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,97
Valmista	6,200	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,37
Annoskoko	0,124	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 keskiviikko					salaatti2	Juusto-vihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,889	kg	10,00 %	3,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	14,19 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	juusto laktoositon	9,44 €	9,44 €	9,44 €

Raaka-aineita	4,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	23,63
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	5,25
Valmista	4,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,47
Annoskoko	0,090	kg			
Annoksia	50	kpl			



**LIITE 2(29).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 keskiviikko					salaatti3	Persikkakuutio		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,000	kg	0,00 %	3	kg	persikkakuutio säilyke	1,25 €	1,25 €	3,75 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,75
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,25
Valmista	3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,08
Annoskoko	0,060	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 keskiviikko					keitto	Lihakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,350	kg	0,00 %	0,35	kg	naudanliha luuton	6,86 €	6,86 €	2,40 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,000	kg	0,00 %	0,0003	kg	maustepippuri kok.	14,01 €	14,01 €	0,00 €
0,063	kg	20,00 %	0,05	kg	palsternakka	2,55 €	3,19 €	0,16 €
0,286	kg	30,00 %	0,2	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	0,29 €
0,250	kg	20,00 %	0,2	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,18 €
0,059	kg	15,00 %	0,05	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,11 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,37 €
0,018	kg	15,00 %	0,015	kg	persilja	18,79 €	22,11 €	0,33 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,975	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,84
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,29
Valmista	2,975	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,38
Annoskoko	0,298	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä						Komponentin nimi			
vk2 keskiviikko					lämminruoka1		Lasagne		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	kastikkeet:			0,00 €	0,00 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	jauheliha raaka(sika-nauta)		4,84 €	4,84 €	23,72 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	0,72 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,18 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	lihaliemijauhe		13,20 €	13,20 €	1,39 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	paprikajauhe		6,18 €	6,18 €	0,02 €
0,119	kg	0,00 %	0,119	kg	tomaattisose		1,32 €	1,32 €	0,16 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	maito		0,71 €	0,71 €	4,97 €
0,455	kg	0,00 %	0,455	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,19 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	emmental juustoraaste		8,80 €	8,80 €	12,32 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	viherpippuri		71,14 €	71,14 €	0,25 €
0,035	kg	0,00 %	0,035	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,01 €
2,800	kg	0,00 %	2,8	kg	lasagnelevyt		3,73 €	3,73 €	10,44 €
Raaka-aineita			24,969	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä			54,37
Kypsennyshävikki			2,497	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta			2,42
Valmista			22,472	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta			0,78
Annoskoko			0,321	kg					
Annoksia			70	kpl					
Päivä						Komponentin nimi			
vk2 keskiviikko					lämminruoka2		Kinkku-herkkusienikastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	savukinkku suikale		8,26 €	8,26 €	17,35 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	herkkusieniviipale säilyke		2,06 €	2,06 €	4,33 €
0,385	kg	0,00 %	0,385	kg	margariini		2,98 €	2,98 €	1,15 €
0,385	kg	0,00 %	0,385	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,16 €
6,300	kg	0,00 %	6,3	kg	maito		0,71 €	0,71 €	4,47 €
0,002	kg	0,00 %	0,0021	kg	valkopippuri		13,01 €	13,01 €	0,03 €
0,165	kg	15,00 %	0,14	kg	persilja		18,79 €	22,11 €	3,09 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	creme fraiche		5,61 €	5,61 €	3,37 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:			0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	6,10 €
Raaka-aineita			22,012	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä			40,04
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta			1,82
Valmista			22,012	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta			0,57
Annoskoko			0,314	kg					
Annoksia			70	kpl					

**LIITE 2(31).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk2 keskiviikko yhteenveto	
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPLEMENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,124	kg	Italiansalaatti	2,97 €	0,37 €	
0,090	kg	Juusto-vihersalaatti	5,25 €	0,47 €	
0,060	kg	Persikkakuutio	1,25 €	0,08 €	
0,298	kg	Lihakeitto	1,29 €	0,38 €	
0,321	kg	Lasagne	2,42 €	0,78 €	
0,314	kg	Kinkku-herkkusienikastike	1,82 €	0,57 €	
	kg				
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,65 €	
Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	7,48 €	Ruokalistahinta	6,62 €	13 %	0,86 €
Raaka- ainehint	2,99 €	Raaka-ainehinta	2,65 €	13 %	0,34 €
		Myyntikate	3,97 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 torstai					salaatti1	Vihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,889	kg	10,00 %	3,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	14,19 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	14,19
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,06
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,28
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(32).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 torstai					salaatti2	Lanttu-porkkanaraaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,125	kg	20,00 %	2,5	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	2,20 €
2,857	kg	30,00 %	2	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	2,89 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	4,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	5,09
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,13
Valmista	4,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,10
Annoskoko	0,090	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 torstai					salaatti3	Tomaatti ja kurkku		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	7,40 €
2,105	kg	5,00 %	2	kg	tuore kurkku	1,36 €	1,43 €	2,86 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	10,26
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,57
Valmista	4,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,21
Annoskoko	0,080	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(33).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 torstai					keitto	Herkkusienikeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	säilyke herkkusieniä	2,06 €	2,06 €	1,65 €
0,222	kg	10,00 %	0,2	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,20 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	margariini	5,84 €	5,84 €	0,35 €
0,160	kg	0,00 %	0,16	kg	vehnä jauho	0,42 €	0,42 €	0,07 €
1,600	kg	0,00 %	1,6	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,018	kg	0,00 %	0,018	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,24 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	1,43 €
0,001	kg	0,00 %	0,0005	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,01 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,339	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,94
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,18
Valmista	3,339	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,39
Annoskoko	0,334	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä						Komponentin nimi			
vk2 torstai					lämminruoka1		Riistakäristys		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	margariini		5,84 €	5,84 €	1,17 €
6,000	kg	0,00 %	6	kg	riistakäristyslihaa		8,27 €	8,27 €	49,62 €
1,556	kg	10,00 %	1,4	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	1,43 €
6,000	kg	0,00 %	6	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	laakerinlehti		10,71 €	10,71 €	0,75 €
0,042	kg	0,00 %	0,042	kg	maustepippuri kok.		14,01 €	14,01 €	0,59 €
0,000	kg			kg				0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	perunasose:			0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito		0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,000	kg			kg				0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg				0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg				0,00 €	0,00 €
Raaka-aineita			27,982	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		62,54
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		2,24
Valmista			27,982	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta		0,89
Annoskoko			0,400	kg					
Annoksia			70	kpl					

**LIITE 2(34).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi				
vk2 torstai					lämminruoka2		Lihapullat + ruskeakastike			
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta	
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	jauheliha raaka(sika-nauta)		4,84 €	4,84 €	25,41 €	
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	korppujauho		1,51 €	1,51 €	0,79 €	
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €	
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	0,54 €	
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	kananmuna		1,57 €	1,57 €	0,82 €	
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,02 €	
0,003	kg	0,00 %	0,0028	kg	valkopippuri		13,01 €	13,01 €	0,04 €	
0,005	kg	0,00 %	0,0049	kg	paprikajauhe		6,18 €	6,18 €	0,03 €	
0,000	kg			kg	kastike:			0,00 €	0,00 €	
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjäuho		0,42 €	0,42 €	0,18 €	
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €	
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	lihaliemijauhe		13,20 €	13,20 €	0,53 €	
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	pippurisekoitus		13,46 €	13,46 €	0,07 €	
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	tomaattiseose		1,32 €	1,32 €	0,08 €	
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	5,72 €	
Raaka-aineita			18,514	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä			34,22
Kypsennyshävikki			3,703	kg	20,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta			2,31
Valmista			14,811	kg	80,00 %		Yhden annoksen hinta			0,49
Annoskoko			0,212	kg						
Annoksia			70	kpl						

TUOTE = ANNOKSEN NIMI						vk2 torstai yhteenveto			
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT		Käyttöhinta	Määrän hinta				
0,070	kg	Vihersalaatti		4,06 €	0,28 €				
0,090	kg	Lanttu-porkkanaraaste		1,13 €	0,10 €				
0,080	kg	Tomaatti ja kurkku		2,57 €	0,21 €				
0,334	kg	Herkkusienikeitto		1,18 €	0,39 €				
0,400	kg	Riistakäristys		2,24 €	0,89 €				
0,212	kg	Lihapullat +ruskeakastike		2,31 €	0,49 €				
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta					2,37 €				
Verollinen				Veroton		Arvonlisävero ALV			
Ruokalistahinta		6,69 €		Ruokalistahinta		5,92 €		13 %	0,77 €
Raaka- ainehint		2,68 €		Raaka-ainehinta		2,37 €		13 %	0,31 €
				Myyntikate		3,55 €			
				Myyntikate %		60,00 %			

**LIITE 2(35).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 perjantai					salaatti1	Rapea parmesansalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,333	kg	10,00 %	3	kg	rapeaa salaattia	3,65 €	4,06 €	12,17 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	rucolasalaattia	6,34 €	6,34 €	6,34 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	oliiviöljyä	5,21 €	5,21 €	2,61 €
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	mustapippuria	13,01 €	13,01 €	0,52 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	parmesanjuuston lastuja	13,79 €	13,79 €	5,52 €
Raaka-aineita			4,970	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		27,16
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		5,46
Valmista			4,970	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,54
Annoskoko			0,099	kg				
Annoksia			50	kpl				

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 perjantai					salaatti2	Kinkku-pastasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,200	kg	0,00 %	1,2	kg	kuviopasta	2,19 €	2,19 €	2,63 €
0,000	kg	0,00 %		kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,002	kg	0,00 %	0,002	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kinkkusui kale	8,26 €	8,26 €	8,26 €
1,053	kg	5,00 %	1	kg	tuore kurkku	1,36 €	1,43 €	1,43 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	herne-maissi-paprika	1,20 €	1,20 €	0,60 €
1,333	kg	25,00 %	1	kg	omena	1,50 €	1,99 €	1,99 €
0,353	kg	15,00 %	0,3	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,65 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
1,200	kg	0,00 %	1,2	kg	kermaviili vl	2,73 €	2,73 €	3,28 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	mieto chilikastike	1,38 €	1,38 €	0,21 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,09 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	ruohosipuli pakaste	5,25 €	5,25 €	0,26 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,13 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	6,512	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	19,53
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,00
Valmista	6,512	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,39
Annoskoko	0,130	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(36).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä		Komponentin nimi
vk2 perjantai	salaatti3	Mandariinilohko

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,000	kg	0,00 %	3	kg	mandariinilohko säilyke	2,93 €	2,93 €	8,79 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,000	kg	100,00 %
Annoskoko	0,060	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	8,79
Valmiin tuotteen kilohinta	2,93
Yhden annoksen hinta	0,18

Päivä						Komponentin nimi			
vk2 perjantai						keitto	Kesäkeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta	
0,375	kg	20,00 %	0,3	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,26 €	
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	kukkakaali	2,60 €	3,25 €	0,49 €	
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	papu (pakaste)	1,46 €	1,46 €	0,22 €	
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	herne (pakaste)	1,46 €	1,46 €	0,22 €	
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,46 €	
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	maito	0,71 €	0,71 €	0,53 €	
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,04 €	
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €	
0,018	kg	15,00 %	0,015	kg	persilja	18,79 €	22,11 €	0,33 €	

Raaka-aineita	3,045	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,045	kg	100,00 %
Annoskoko	0,305	kg	
Annoksia	10	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	2,56
Valmiin tuotteen kilohinta	0,84
Yhden annoksen hinta	0,26



**LIITE 2(37).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 perjantai				lämminruoka1		Appelsiinikala		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,000	kg	0,00 %	8	kg	kirjolohiannospala(pakaste)	7,10 €	7,10 €	56,80 €
0,058	kg	0,00 %	0,058	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	10,01 €
0,110	kg	0,00 %	0,11	kg	maizenatärkkelys	3,71 €	3,71 €	0,41 €
0,351	kg	0,00 %	0,351	kg	hummerifondi	16,21 €	16,21 €	5,69 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	appelsiini (kuoriraastettu-na)	1,41 €	1,41 €	0,85 €
0,027	kg	0,00 %	0,027	kg	timjami	14,64 €	14,64 €	0,40 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	sitruunapippuri	13,01 €	13,01 €	0,26 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	ruohosipuli pakaste	5,25 €	5,25 €	1,58 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,10 €

Raaka-aineita	22,966	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	82,11
Kypsennyshävikki	3,445	kg	15,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,21
Valmista	19,521	kg	85,00 %	Yhden annoksen hinta	1,17
Annoskoko	0,279	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk2 perjantai				lämminruoka2		Pyttipannu		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,000	kg	0,00 %	8	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	4,88 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	makkara	4,48 €	4,48 €	17,92 €
3,889	kg	10,00 %	3,5	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	3,58 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	6,28 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,78 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,89 €

Raaka-aineita	19,920	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	34,35
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,72
Valmista	19,920	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,49
Annoskoko	0,285	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(38).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk2 perjantai					jälkiruoka	Marjavaahto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,000	kg	0,00 %	4	kg	kuohukerma vl	3,78 €	3,78 €	15,12 €
2,400	kg	0,00 %	2,4	kg	puolukka(pakaste)	5,13 €	5,13 €	12,31 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	kaurahiutale	0,79 €	0,79 €	1,11 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	sokeri	1,56 €	1,56 €	0,66 €

Raaka-aineita	8,220	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	29,19
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,55
Valmista	8,220	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,42
Annoskoko	0,117	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk2 perjantai yhteenveto	

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,099	kg	Rapea parmesansalaatti	5,46 €	0,54 €	
0,130	kg	Kinkku-pastasalaatti	3,00 €	0,39 €	
0,060	kg	Mandariinilohko	2,93 €	0,18 €	
0,305	kg	Kesäkeitto	0,84 €	0,26 €	
0,279	kg	Appelsiinikala	4,21 €	1,17 €	
0,285	kg	Pyttipannu	1,72 €	0,49 €	
0,117	kg	Marjavaahto	3,55 €	0,42 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,45 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	9,74 €	Ruokalistahinta	8,62 €	13 %	1,12 €
Raaka- ainehintaa	3,89 €	Raaka-ainehinta	3,45 €	13 %	0,45 €
		Myyntikate	5,17 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(39).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 maanantai					salaatti1	Punakaaliraaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,375	kg	20,00 %	3,5	kg	Punakaali	0,92 €	1,15 €	4,03 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,03
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,15
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,08
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 maanantai					salaatti2	Makkarasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	täytettyjä tuorepasta nyyttejä	3,45 €	3,45 €	8,63 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	mausteista makkaraa	4,48 €	4,48 €	8,96 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	7,40 €
0,556	kg	10,00 %	0,5	kg	punasipulia	1,76 €	1,96 €	0,98 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	7,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	25,96
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,71
Valmista	7,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,52
Annoskoko	0,140	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(40).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi			
vk3 maanantai						salaatti3	Jäävuorisalaatti +appelsiini		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta	
3,333	kg	10,00 %	3	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	12,17 €	
2,143	kg	30,00 %	1,5	kg	appelsiini	1,41 €	2,01 €	3,02 €	
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €	

Raaka-aineita	4,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	15,19
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,38
Valmista	4,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,30
Annoskoko	0,090	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 maanantai					keitto	Tomaatti-vuohenjuustokeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,333	kg	10,00 %	0,3	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,31 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	tomaattimurska	1,39 €	1,39 €	2,78 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	tomaattipyree	1,94 €	1,94 €	0,16 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,40 €
0,250	kg	0,00 %	0,25	kg	vuohenjuusto	14,65 €	14,65 €	3,66 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	mustapippuria	13,00 €	13,00 €	0,07 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,665	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	7,37
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,76
Valmista	2,665	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,74
Annoskoko	0,267	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(41).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 maanantai					lämminruoka1	Broileri-pastalaatikko		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,500	kg	0,00 %	4,5	kg	Broilerisuikaleita hunaja	5,83 €	5,83 €	26,24 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	pennepastaa	2,19 €	2,19 €	8,76 €
1,556	kg	10,00 %	1,4	kg	sipulia	0,92 €	1,02 €	1,43 €
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	säilyke herkkusieni	2,06 €	2,06 €	5,15 €
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,39 €
1,200	kg	0,00 %	1,2	kg	yrttituorejuusto vl	10,28 €	10,28 €	12,34 €
0,875	kg	0,00 %	0,875	kg	emmentaljuusto raaste	8,80 €	8,80 €	7,70 €
2,800	kg	0,00 %	2,8	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	8,01 €

Raaka-aineita	17,345	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	70,02
Kypsennyshävikki	1,735	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,49
Valmista	15,611	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta	1,00
Annoskoko	0,223	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 maanantai					lämminruoka2	Tonnikalarisotto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,000	kg	0,00 %	5	kg	risotto riisi	2,59 €	2,59 €	12,95 €
3,800	kg	0,00 %	3,8	kg	tonnikala	7,48 €	7,48 €	28,42 €
1,053	kg	5,00 %	1	kg	sipulia	0,92 €	0,97 €	0,97 €
14,000	kg	0,00 %	14	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,250	kg	0,00 %	0,25	kg	kasvisliemi	13,20 €	13,20 €	3,30 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	pakastevihanneksia	1,40 €	1,40 €	4,90 €

Raaka-aineita	27,550	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	50,54
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,83
Valmista	27,550	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,72
Annoskoko	0,394	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(42).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk3 maanantai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta		Mise en place
0,070	kg	Punakaaliraaste	1,15 €	0,08 €		
0,140	kg	Makkarasalaatti	3,71 €	0,52 €		
0,090	kg	Jäävuorisalaatti +appelsiini	3,38 €	0,30 €		
0,267	kg	Tomaatti- vuohenjuustokeitto	2,76 €	0,74 €		
0,223	kg	Broileri-pastalaatikko	4,49 €	1,00 €		
0,394	kg	Tonnikalarisotto	1,83 €	0,72 €		
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,36 €		
Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV		
Ruokalistahinta		9,50 €	Ruokalistahinta		8,41 €	13 % 1,09 €
Raaka- ainehinta		3,80 €	Raaka-ainehinta		3,36 €	13 % 0,44 €
			Myyntikate		5,04 €	
			Myyntikate %		60,00 %	

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 tiistai					salaatti1	Sienisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,750	kg	0,00 %	1,75	kg	säilykesieniä	2,06 €	2,06 €	3,61 €
0,500	kg	10,00 %	0,45	kg	purjo	1,85 €	2,05 €	0,92 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kermaviili laktoositon	2,73 €	2,73 €	2,73 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	sitruunanmehua	3,15 €	3,15 €	0,09 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	mustapippuria	13,01 €	13,01 €	0,20 €

Raaka-aineita	3,260	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	7,56
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,32
Valmista	3,260	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,19
Annoskoko	0,082	kg			
Annoksia	40	kpl			

**LIITE 2(43).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 tiistai					salaatti2	Tonnikala-riisisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,300	kg	0,00 %	1,3	kg	pitkäjyväinen riisi	1,19 €	1,19 €	1,55 €
1,667	kg	10,00 %	1,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	6,08 €
0,316	kg	5,00 %	0,3	kg	punasipuli	1,76 €	1,85 €	0,56 €
1,333	kg	25,00 %	1	kg	omena	1,50 €	1,99 €	1,99 €
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	tonnikala	7,48 €	7,48 €	18,70 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	sitruunanmehu	3,15 €	3,15 €	0,25 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	rypsiöljy	1,34 €	1,34 €	0,67 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	hunaja	8,94 €	8,94 €	0,72 €
0,000	kg			kg	koristeluun:		0,00 €	0,00 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	pakaste tilliä	6,66 €	6,66 €	1,00 €
Raaka-aineita			7,410	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		31,52
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		4,25
Valmista			7,410	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,63
Annoskoko			0,148	kg				
Annoksia			50	kpl				

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 tiistai					salaatti3	Herne-maissi-paprika		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,000	kg	0,00 %	3	kg	herne-maissi-paprika pakaste	1,20 €	1,20 €	3,60 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita		3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		3,60
Kypsennyshävikki		0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,20
Valmista		3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,07
Annoskoko		0,060	kg				
Annoksia		50	kpl				

**LIITE 2(44).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 tiistai					keitto	Porkkana-perunasosekeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	20,00 %	0,4	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,35 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,49 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	yrttisuola	0,40 €	0,40 €	0,01 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	creme fraiche vl	5,61 €	5,61 €	0,84 €

Raaka-aineita	2,880	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	1,89
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,65
Valmista	2,880	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,19
Annoskoko	0,288	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 tiistai						lämminruoka1	Merimiespata	
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	naudanpaisti raaka	8,37 €	8,37 €	41,01 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
11,900	kg	0,00 %	11,9	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	7,26 €
0,039	kg	0,00 %	0,0385	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,053	kg	0,00 %	0,0525	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,69 €
0,006	kg	0,00 %	0,0063	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,08 €

Raaka-aineita	22,497	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	49,78
Kypsennyshävikki	3,375	kg	15,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,60
Valmista	19,123	kg	85,00 %	Yhden annoksen hinta	0,71
Annoskoko	0,273	kg			
Annoksia	70	kpl			



Päivä						Komponentin nimi		
vk3 tiistai				lämminruoka2		Maksakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,000	kg	0,00 %	7	kg	naudanmaksa raaka	5,13 €	5,13 €	35,91 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
0,315	kg	0,00 %	0,315	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,94 €
6,300	kg	0,00 %	6,3	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,004	kg	0,00 %	0,0042	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,05 €
0,006	kg	0,00 %	0,0056	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,03 €
0,000	kg			kg	perunasose:		0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito	0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
Raaka-aineita			29,085	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		46,84
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,61
Valmista			29,085	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,67
Annoskoko			0,415	kg				
Annoksia			70	kpl				

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk3 tiistai yhteenveto				
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place			
0,082	kg	Sienisalaatti	2,32 €	0,19 €				
0,148	kg	Tonnikala-riisisalaatti	4,25 €	0,63 €				
0,060	kg	Herne-maissi-paprika	1,20 €	0,07 €				
0,288	kg	Porkkana-perunasosekeitto	0,65 €	0,19 €				
0,273	kg	Merimiespata	2,60 €	0,71 €				
0,415	kg	Maksakastike	1,61 €	0,67 €				
	kg							
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,46 €				

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	6,95 €	Ruokalistahinta	6,15 €	13 %	0,80 €
Raaka- ainehint	2,78 €	Raaka-ainehinta	2,46 €	13 %	0,32 €
		Myyntikate	3,69 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(46).****Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 keskiviikko					salaatti1	Raejuusto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	raejuusto laktoositon	4,56 €	4,56 €	9,12 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	9,12
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,56
Valmista	2,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,18
Annoskoko	0,040	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 keskiviikko					salaatti2	Rucola-pinjansiemensalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,222	kg	10,00 %	2	kg	rucolasalaattia	3,65 €	4,06 €	8,11 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	pinjansiemen	41,20 €	41,20 €	8,24 €
0,700	kg	0,00 %	0,7	kg	viinirypäle vihreä	6,56 €	6,56 €	4,59 €
0,889	kg	10,00 %	0,8	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	3,24 €

Raaka-aineita	3,700	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,19
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	6,54
Valmista	3,700	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,48
Annoskoko	0,074	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(47).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä		Komponentin nimi
vk3 keskiviikko	salaatti3	Vesimeloni

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,833	kg	40,00 %	3,5	kg	vesimeloni	1,32 €	2,20 €	7,70 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,500	kg	100,00 %
Annoskoko	0,070	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	7,70
Valmiin tuotteen kilohinta	2,20
Yhden annoksen hinta	0,15

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 keskiviikko					keitto	Kana-nuudelikeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	broilerin fileesuikaleita	5,83 €	5,83 €	3,50 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	wokvihenneksia pakaste	1,22 €	1,22 €	0,73 €
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	kanafondia	16,21 €	16,21 €	0,81 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	nuudeleita	3,48 €	3,48 €	0,70 €
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	kookosmaito	2,39 €	2,39 €	0,96 €

Raaka-aineita	3,650	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,650	kg	100,00 %
Annoskoko	0,365	kg	
Annoksia	10	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	6,69
Valmiin tuotteen kilohinta	1,83
Yhden annoksen hinta	0,67

**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 keskiviikko					lämminruoka1	Uunilohi		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
9,000	kg	0,00 %	9	kg	lohi annospala pakaste	8,04 €	8,04 €	72,36 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,011	kg	0,00 %	0,0105	kg	sitruunapippuri	13,01 €	13,01 €	0,14 €
0,315	kg	0,00 %	0,315	kg	tilli pakaste	6,66 €	6,66 €	2,10 €
1,235	kg	15,00 %	1,05	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	2,28 €
4,500	kg	0,00 %	4,5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	12,87 €

Raaka-aineita	14,946	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	89,77
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	6,01
Valmista	14,946	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	1,28
Annoskoko	0,214	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä						Komponentin nimi			
vk3 keskiviikko					lämminruoka2		Nakkikastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	nakki		3,42 €	3,42 €	17,96 €
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	0,54 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,350	kg	0,00 %	0,35	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,15 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	lihaliemijauhe		13,20 €	13,20 €	0,92 €
0,003	kg	0,00 %	0,0028	kg	mustapippuri		13,01 €	13,01 €	0,04 €
0,002	kg	0,00 %	0,0021	kg	paprikajauhe		6,18 €	6,18 €	0,01 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	soijakastike		4,08 €	4,08 €	0,23 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	tomaattisose		1,32 €	1,32 €	0,07 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	sinappi		0,87 €	0,87 €	0,02 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	2,86 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:			0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	6,10 €
0,000	kg			kg				0,00 €	0,00 €
Raaka-aineita			22,240	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		28,90
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		1,30
Valmista			22,240	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta		0,41
Annoskoko			0,318	kg					
Annoksia			70	kpl					

**LIITE 2(49).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 keskiviikko					jälkiruoka	Omenapiirakka		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,050	kg	0,00 %	1,05	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	1,65 €
1,050	kg	0,00 %	1,05	kg	sokeri	1,56 €	1,56 €	1,64 €
1,540	kg	0,00 %	1,54	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,65 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	leivinjauhe	3,32 €	3,32 €	0,09 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	1,56 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	kermaviili vl	2,73 €	2,73 €	1,44 €
0,000	kg			kg	täyte:		0,00 €	0,00 €
4,375	kg	20,00 %	3,5	kg	omena tuore	1,50 €	1,87 €	6,55 €
0,175	kg	0,00 %	0,175	kg	sokeri	1,56 €	1,56 €	0,27 €
0,018	kg	0,00 %	0,0175	kg	kaneli	6,54 €	6,54 €	0,11 €

Raaka-aineita	8,411	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	13,96
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,66
Valmista	8,411	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,20
Annoskoko	0,120	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk3 keskiviikko yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place	
0,040	kg	Raejuusto	4,56 €	0,18 €		
0,074	kg	Rucola-pinjansiemensalaatti	6,54 €	0,48 €		
0,070	kg	Vesimeloni	2,20 €	0,15 €		
0,365	kg	Kana-nuudelikeitto	1,83 €	0,67 €		
0,214	kg	Uunilohi	6,01 €	1,28 €		
0,318	kg	Nakkikastike	1,30 €	0,41 €		
0,120	kg	Omenapiirakka	1,66 €	0,20 €		
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,38 €		

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	9,56 €	Ruokalistahinta	8,46 €	13 %	1,10 €
Raaka- ainehint	3,82 €	Raaka-ainehinta	3,38 €	13 %	0,44 €
		Myyntikate	5,08 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(50).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 torstai					salaatti1	Hedelmäcocktail		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	hedelmäcocktail säilyke	1,85 €	1,85 €	3,70 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,70
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,85
Valmista	2,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,07
Annoskoko	0,040	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 torstai					salaatti2	Vuohenjuusto-omenavihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	8,11 €
1,875	kg	20,00 %	1,5	kg	omena	1,50 €	1,87 €	2,81 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	vuohenjuusto	14,65 €	14,65 €	7,33 €

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	18,24
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,56
Valmista	4,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,36
Annoskoko	0,080	kg			
Annoksia	50	kpl			

**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 torstai					salaatti3	Perunasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,000	kg	0,00 %	3	kg	perunasalaatti HK valmis	3,16 €	3,16 €	9,48 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	9,48
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,16
Valmista	3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,19
Annoskoko	0,060	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 torstai					keitto	Jauhelihakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	jauheliha raaka(sika-nauta)	4,84 €	4,84 €	2,42 €
0,143	kg	30,00 %	0,1	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	0,14 €
0,063	kg	20,00 %	0,05	kg	palsternakka	2,55 €	3,19 €	0,16 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,13 €
0,056	kg	10,00 %	0,05	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,05 €
0,118	kg	15,00 %	0,1	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,22 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,31 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	maustepippuri kok.	13,01 €	13,01 €	0,01 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	persilja pakaste	5,25 €	5,25 €	0,08 €

Raaka-aineita	2,987	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,72
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,25
Valmista	2,987	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,37
Annoskoko	0,299	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 torstai					lämminruoka1	Broilerilasagne		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
6,000	kg	0,00 %	6	kg	broilerisuikaleita hunaja	5,83 €	5,83 €	34,98 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
0,900	kg	0,00 %	0,9	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,38 €
8,000	kg	0,00 %	8	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,160	kg	0,00 %	0,16	kg	kanaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	2,11 €
2,250	kg	20,00 %	1,8	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	1,58 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	parsakaali pakaste	1,90 €	1,90 €	2,85 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	maustamaton sulatejuusto vl	7,04 €	7,04 €	3,52 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	juustoraaste emmental vl	8,80 €	8,80 €	8,80 €
2,200	kg	0,00 %	2,2	kg	lasagnelevyjä	3,73 €	3,73 €	8,21 €

Raaka-aineita	22,760	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	63,15
Kypsennyshävikki	2,276	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,08
Valmista	20,484	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta	0,90
Annoskoko	0,293	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk3 torstai					lämminruoka2	Tonnikalapasta		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	tonnikalaa	5,97 €	5,97 €	20,90 €
3,333	kg	10,00 %	3	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	3,07 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	koskenlaskijajuusto maustamaton vl	8,20 €	8,20 €	16,40 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	tomaattimurska	1,39 €	1,39 €	5,56 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	pennepasta	2,19 €	2,19 €	8,76 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €

Raaka-aineita	16,520	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	54,69
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,31
Valmista	16,520	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,78
Annoskoko	0,236	kg			
Annoksia	70	kpl			



**LIITE 2(53).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

TUOTE = ANNOKSEN NIMI			vk3 torstai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,040	kg	Hedelmäcocktail	1,85 €	0,07 €	
0,080	kg	Vuohenjuusto- omenavihersalaatti	4,56 €	0,36 €	
0,060	kg	Perunasalaatti	3,16 €	0,19 €	
0,299	kg	Jauhelihakeitto	1,25 €	0,37 €	
0,293	kg	Broilerilasagne	3,08 €	0,90 €	
0,236	kg	Tonnikalapasta	3,31 €	0,78 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta			2,68 €		
Verollinen			Veroton		Arvonlisävero ALV
Ruokalistahinta		7,58 €	Ruokalistahinta		13 % 0,87 €
Raaka- ainehinta		3,03 €	Raaka-ainehinta		13 % 0,35 €
			Myyntikate		
			Myyntikate %		60,00 %

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 perjantai					salaatti1	Porkkana-lantturaaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	20,00 %	2	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	1,76 €
2,857	kg	30,00 %	2	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	2,89 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,65
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohin- ta	1,16
Valmista	4,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,09
Annoskoko	0,080	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(54).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 perjantai					salaatti2	Herkkusieni-vihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	8,11 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	herkkusieni säily-ke	2,06 €	2,06 €	2,06 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	10,17
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,39
Valmista	3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,20
Annoskoko	0,060	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 perjantai					salaatti3	Tomaatti-vihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	8,11 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	5,55 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	13,66
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,90
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,27
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(55).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä							Komponentin nimi		
vk3 perjantai				keitto			Siskonmakkarakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	siskonmakkarapallo pakaste		5,58 €	5,58 €	2,79 €
0,143	kg	30,00 %	0,1	kg	lanttu		1,01 €	1,44 €	0,14 €
0,063	kg	20,00 %	0,05	kg	palsternakka		2,55 €	3,19 €	0,16 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	porkkana		0,70 €	0,88 €	0,13 €
0,056	kg	10,00 %	0,05	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	0,05 €
0,118	kg	15,00 %	0,1	kg	purjo		1,85 €	2,17 €	0,22 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	0,31 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	lihaliemijauhe		13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	persilja pakaste		5,25 €	5,25 €	0,08 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	mustapippuri kok.		13,01 €	13,01 €	0,01 €
Raaka-aineita			2,987	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		4,09
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		1,37
Valmista			2,987	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta		0,41
Annoskoko			0,299	kg					
Annoksia			10	kpl					
Päivä							Komponentin nimi		
vk3 perjantai				lämmiruoka1			Lohimurekepihvi		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,000	kg	0,00 %	8	kg	Lohimurekepihvi appetit pakaste		4,29 €	4,29 €	34,32 €
0,000	kg			kg	kastike:			0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	margariini		2,98 €	2,98 €	1,25 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,18 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	maito		0,71 €	0,71 €	4,97 €
0,035	kg	0,00 %	0,035	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,001	kg	0,00 %	0,001	kg	valkopippuri		13,01 €	13,01 €	0,01 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	tilli pakaste		6,66 €	6,66 €	0,40 €
0,000	kg			kg	perunasose:			0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito		0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,03 €
Raaka-aineita			30,206	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		50,13
Kypsennyshävikki			4,531	kg	15,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		1,95
Valmista			25,675	kg	85,00 %		Yhden annoksen hinta		0,72
Annoskoko			0,367	kg					
Annoksia			70	kpl					

**LIITE 2(56).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk3 perjantai					lämminruoka2	Hawaijinleike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
9,500	kg	0,00 %	9,5	kg	porsaanulkofilee leike marinoi.	6,90 €	6,90 €	65,55 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	korppujauho(itse tehty)	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,34 €
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	ananasrengas	1,55 €	1,55 €	3,88 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €

Raaka-aineita	13,880	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	69,79
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	5,03
Valmista	13,880	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	1,00
Annoskoko	0,198	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk3 perjantai yhteenveto	

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,080	kg	Porkkana-lantturaaste	1,16 €	0,09 €	
0,060	kg	Herkkusieni-vihersalaatti	3,39 €	0,20 €	
0,070	kg	Tomaatti-vihersalaatti	3,90 €	0,27 €	
0,299	kg	Siskonmakkarakeitto	1,37 €	0,41 €	
0,367	kg	Lohimurekepihvi	1,95 €	0,72 €	
0,198	kg	Hawaijinleike	5,03 €	1,00 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,69 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	7,60 €	Ruokalistahinta	6,73 €	13 %	0,87 €
Raaka- ainehint	3,04 €	Raaka-ainehinta	2,69 €	13 %	0,35 €
		Myyntikate	4,04 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(57).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 maanantai						salaatti1		
Rucolasalaatti								
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,579	kg	5,00 %	1,5	kg	rucolasalaattia	3,65 €	3,84 €	5,76 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	2,96 €
0,842	kg	5,00 %	0,8	kg	tuore kurkku	1,36 €	1,43 €	1,15 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	oliiviöljy	1,68 €	1,68 €	0,08 €
0,008	kg	0,00 %	0,008	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,10 €
0,008	kg	0,00 %	0,008	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,166	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	10,06
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,18
Valmista	3,166	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,20
Annoskoko	0,063	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 maanantai					salaatti2	Tonnikala-riisisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,000	kg	0,00 %	1	kg	pitkäjyväistä riisiä	1,19 €	1,19 €	1,19 €
1,667	kg	10,00 %	1,5	kg	jäävuorisalaattia	3,65 €	4,06 €	6,08 €
0,333	kg	10,00 %	0,3	kg	punasipulia	1,76 €	1,96 €	0,59 €
1,250	kg	20,00 %	1	kg	omena	1,50 €	1,87 €	1,87 €
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	tonnikala	5,97 €	5,97 €	10,75 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	sitruunanmehua	3,15 €	3,15 €	0,25 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	rypsiöljyä	1,34 €	1,34 €	0,67 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	hunaja	8,94 €	8,94 €	0,72 €

Raaka-aineita	6,265	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	22,12
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,53
Valmista	6,265	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,44
Annoskoko	0,125	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(58).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 maanantai					salaatti3	Kesäkurpitsapikkelssi		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	kesäkurpitsapikkelssi säilyke	3,26 €	3,26 €	6,52 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	6,52
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,26
Valmista	2,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,13
Annoskoko	0,040	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 maanantai					keitto	Sienikeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	säilykesieni	2,06 €	2,06 €	1,65 €
0,222	kg	10,00 %	0,2	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,20 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	margariini	5,84 €	5,84 €	0,35 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,06 €
1,300	kg	0,00 %	1,3	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,018	kg	0,00 %	0,018	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,24 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	1,43 €
0,004	kg	0,00 %	0,004	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,05 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	persilja pakaste	5,25 €	5,25 €	0,08 €

Raaka-aineita	3,047	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,06
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,33
Valmista	3,047	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,41
Annoskoko	0,305	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(59).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä							Komponentin nimi		
vk4 maanantai					lämminruoka1		Broilerin koipireisi +currykastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,500	kg	0,00 %	8,5	kg	broilerin koipireisi marinoitu		2,26 €	2,26 €	19,21 €
0,000	kg			kg	kastike:			0,00 €	0,00 €
0,035	kg	0,00 %	0,035	kg	curry			0,00 €	0,00 €
0,455	kg	0,00 %	0,455	kg	margariini		2,98 €	2,98 €	1,36 €
0,455	kg	0,00 %	0,455	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,19 €
4,500	kg	0,00 %	4,5	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	kanaliemijauhe		13,20 €	13,20 €	1,39 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	5,72 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:			0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	6,10 €
Raaka-aineita			26,050	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		33,96
Kypsennyshävikki			2,605	kg	10,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		1,45
Valmista			23,445	kg	90,00 %		Yhden annoksen hinta		0,49
Annoskoko			0,335	kg					
Annoksia			70	kpl					
Päivä							Komponentin nimi		
vk4 maanantai					lämminruoka2		Tomaatti-vuohenjuustopasta		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	pennepastaa		2,19 €	2,19 €	5,48 €
0,000	kg			kg	kastike:			0,00 €	0,00 €
0,933	kg	10,00 %	0,84	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	0,86 €
0,210	kg	0,00 %	0,21	kg	oliiviöljy		1,68 €	1,68 €	0,35 €
5,000	kg	0,00 %	5	kg	valkosipuli-tomaattimurska		1,39 €	1,39 €	6,95 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,008	kg	0,00 %	0,008	kg	mustapippuri		13,01 €	13,01 €	0,10 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	basilika kuivattu		14,00 €	14,00 €	0,42 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	hunaja		8,94 €	8,94 €	0,45 €
0,000	kg			kg	pinnalle:			0,00 €	0,00 €
1,300	kg	0,00 %	1,3	kg	vuohenjuustoa		14,65 €	14,65 €	19,05 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	persilja pakaste		5,25 €	5,25 €	1,58 €
Raaka-aineita			11,638	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		35,23
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		3,03
Valmista			11,638	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta		0,50
Annoskoko			0,166	kg					
Annoksia			70	kpl					

Päivä						Komponentin nimi			
vk4 maanantai						jälkiruoka	Marjakiisseli		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,310	kg	0,00 %	0,31	kg	perunajauho		1,05 €	1,05 €	0,32 €
5,400	kg	0,00 %	5,4	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
1,200	kg	0,00 %	1,2	kg	mustaherukkamehu		5,29 €	5,29 €	6,35 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	sokeri		1,56 €	1,56 €	0,78 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	marja pakaste		2,71 €	2,71 €	8,13 €

Raaka-aineita	10,410	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	15,58
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,50
Valmista	10,410	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,22
Annoskoko	0,149	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk4 maanantai yhteenveto	

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,063	kg	Rucolasalaatti	3,18 €	0,20 €	
0,125	kg	Tonnikala-riisisalaatti	3,53 €	0,44 €	
0,040	kg	Kesäkurpitsapikkelssi	3,26 €	0,13 €	
0,305	kg	Sienikeitto	1,33 €	0,41 €	
0,335	kg	Broilerin koipireisi +currykastike	1,45 €	0,49 €	
0,166	kg	Tomaatti-vuohenjuustopasta	3,03 €	0,50 €	
0,149	kg	Marjakiisseli	1,50 €	0,22 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,39 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	6,76 €	Ruokalistahinta	5,98 €	13 %	0,78 €
Raaka- ainehinta	2,70 €	Raaka-ainehinta	2,39 €	13 %	0,31 €
		Myyntikate	3,59 €		
		Myyntikate %	60,00 %		



**LIITE 2(61).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 tiistai				salaatti1		Appelsiinisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,444	kg	10,00 %	4	kg	jäävuorisalaattia	3,65 €	4,06 €	16,22 €
1,786	kg	30,00 %	1,25	kg	appelsiinia	1,01 €	1,45 €	1,81 €
0,556	kg	10,00 %	0,5	kg	punasipulia	1,76 €	1,96 €	0,98 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	sitruunanmehua	3,15 €	3,15 €	0,25 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	rypsiöljyä	1,34 €	1,34 €	0,27 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	hunajaa	8,94 €	8,94 €	0,54 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,26 €

Raaka-aineita	6,110	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	20,32
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,33
Valmista	6,110	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,41
Annoskoko	0,122	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 tiistai				salaatti2		Sinihomejuusto-päärynäsalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,111	kg	10,00 %	2,8	kg	friseesalaatti/jääsalaatti	3,65 €	4,06 €	11,36 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	sinihomejuustomuru(AURA)	11,26 €	11,26 €	11,26 €
1,250	kg	20,00 %	1	kg	päärynä	1,85 €	2,31 €	2,31 €

Raaka-aineita	4,800	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,93
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	5,19
Valmista	4,800	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,50
Annoskoko	0,096	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(62).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 tiistai					salaatti3	Kaaliraaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	20,00 %	2	kg	punakaali	0,92 €	1,15 €	2,30 €
2,500	kg	20,00 %	2	kg	valkokaali	0,92 €	1,15 €	2,30 €

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,60
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,15
Valmista	4,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,09
Annoskoko	0,080	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 tiistai				keitto		Kanakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,222	kg	10,00 %	0,2	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,20 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,31 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	broilerin fileesuikale	5,83 €	5,83 €	2,92 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	rypsiöljy	1,34 €	1,34 €	0,01 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,07 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	vihreä currytahna	11,91 €	11,91 €	0,24 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	kanaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,13 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	wok-vihannessekoitus pakaste	1,22 €	1,22 €	0,37 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	sitruunamehu	3,15 €	3,15 €	0,03 €
Raaka-aineita			3,561	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		4,27
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,20
Valmista			3,561	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,43
Annoskoko			0,356	kg				
Annoksia			10	kpl				

**LIITE 2(63).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 tiistai					lämminruoka1	Mantelikala		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,500	kg	0,00 %	8,5	kg	mantelikala pakaste	10,51 €	10,51 €	89,34 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	8,58 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	tilli pakaste	6,66 €	6,66 €	0,67 €
0,000	kg			kg	perunasose:		0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito	0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €

Raaka-aineita	25,930	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	107,59
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,15
Valmista	25,930	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	1,54
Annoskoko	0,370	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 tiistai					lämminruoka2	Makkarakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	makkara	4,48 €	4,48 €	23,52 €
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,54 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,92 €
0,014	kg	0,00 %	0,014	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,18 €
0,002	kg	0,00 %	0,0021	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,01 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	soijakastike	4,08 €	4,08 €	0,23 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,07 €
0,170	kg	0,00 %	0,17	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,07 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,02 €

Raaka-aineita	11,071	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	25,57
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,31
Valmista	11,071	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,37
Annoskoko	0,158	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(64).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

TUOTE = ANNOKSEN NIMI			vk4 tiistai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,122	kg	Appelsiinisalaatti	3,33 €	0,41 €	
0,096	kg	Sinihomejuusto-päärynäsalaatti	5,19 €	0,50 €	
0,080	kg	Kaaliraaste	1,15 €	0,09 €	
0,356	kg	Kanakeitto	1,20 €	0,43 €	
0,370	kg	Mantelikala	4,15 €	1,54 €	
0,158	kg	Makkarakastike	2,31 €	0,37 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,33 €	
Verollinen			Veroton		Arvonlisävero ALV
Ruokalistahinta		9,40 €	Ruokalistahinta		13 % 1,08 €
Raaka- ainehinta		3,76 €	Raaka-ainehinta		13 % 0,43 €
			Myyntikate		
			Myyntikate %		60,00 %

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 keskiviikko					salaatti1	Raejuusto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	raejuusto laktoositon	4,56 €	4,56 €	11,40 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,500	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä	11,40
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta	4,56
Valmista	2,500	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta	0,23
Annoskoko	0,050	kg				
Annoksia	50	kpl				

**LIITE 2(65).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 keskiviikko					salaatti2	Caesar-salaatti pekonilla		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	pekonia	8,49 €	8,49 €	6,79 €
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	8,11 €
1,111	kg	10,00 %	1	kg	jääsalaatti	3,65 €	4,06 €	4,06 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	parmesan raaste	13,97 €	13,97 €	6,99 €
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	leipägrutoni	4,25 €	4,25 €	1,70 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	valkosipuli	4,43 €	4,43 €	0,09 €
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	sitruunamehu	3,15 €	3,15 €	0,13 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	majoneesi	1,67 €	1,67 €	1,67 €
0,008	kg	0,00 %	0,008	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,10 €
Raaka-aineita			5,768	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		29,63
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		5,14
Valmista			5,768	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,59
Annoskoko			0,115	kg				
Annoksia			50	kpl				

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 keskiviikko					salaatti3	Persikkakuutio		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	persikkakuutio säilyke	1,25 €	1,25 €	2,50 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita			2,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		2,50
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,25
Valmista			2,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,05
Annoskoko			0,040	kg				
Annoksia			50	kpl				

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 keskiviikko					keitto	Pinaattikeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	1,14 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,04 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	maito	0,71 €	0,71 €	1,42 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	pakaste pinaatti	1,44 €	1,44 €	0,43 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	sokeri	1,56 €	1,56 €	0,02 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,820	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,06
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,08
Valmista	2,820	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,31
Annoskoko	0,282	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 keskiviikko					lämmiruoka1	Liha-kaalilaatikko		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
15,000	kg	20,00 %	12	kg	keräkaali	0,92 €	1,15 €	13,80 €
7,700	kg	0,00 %	7,7	kg	(kaalinkeitin) vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,92 €
4,200	kg	0,00 %	4,2	kg	jauheliha raaka (sika-nauta)	4,84 €	4,84 €	20,33 €
0,245	kg	0,00 %	0,245	kg	siirappi	2,25 €	2,25 €	0,55 €
0,010	kg	0,00 %	0,0098	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,09 €
0,011	kg	0,00 %	0,0105	kg	meirami	14,64 €	14,64 €	0,15 €

Raaka-aineita	24,242	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	35,85
Kypsennyshävikki	3,636	kg	15,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,74
Valmista	20,606	kg	85,00 %	Yhden annoksen hinta	0,51
Annoskoko	0,294	kg			
Annoksia	70	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 keskiviikko					lämminruoka2			
					Lounaspihvi +kermakastike			
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
10,000	kg	0,00 %	10	kg	liha lounaspihvi pakaste	5,44 €	5,44 €	54,40 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,13 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,13 €
4,500	kg	0,00 %	4,5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	12,87 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,60 €
0,000	kg			kg	peruna keitetty:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,10 €

Raaka-aineita	27,140	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	74,40
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,74
Valmista	27,140	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	1,06
Annoskoko	0,388	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk4 keskiviikko yhteenveto			
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMponentit	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place		
0,050	kg	Raejuusto	4,56 €	0,23 €			
0,115	kg	Caesar-salaatti pekonilla	5,14 €	0,59 €			
0,040	kg	Persikkakuutio	1,25 €	0,05 €			
0,282	kg	Pinaattikeitto	1,08 €	0,31 €			
0,294	kg	Liha-kaalilaatikko	1,74 €	0,51 €			
0,388	kg	Lounaspihvi +kermakastike	2,74 €	1,06 €			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,75 €			

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	7,77 €	Ruokalistahinta	6,88 €	13 %	0,89 €
Raaka-ainehinta	3,11 €	Raaka-ainehinta	2,75 €	13 %	0,36 €
		Myyntikate	4,13 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(68).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä		Komponentin nimi
vk4 torstai	salaatti1	Porkkana-ananasraaste

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,750	kg	20,00 %	3	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	2,64 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	ananaspala säilyke	1,15 €	1,15 €	1,15 €

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	4,000	kg	100,00 %
Annoskoko	0,080	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	3,79
Valmiin tuotteen kilohinta	0,95
Yhden annoksen hinta	0,08

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 torstai					salaatti2	Juusto-pastasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	fusillimakaroni	2,19 €	2,19 €	5,48 €
0,000	kg			kg	juustokastike:		0,00 €	0,00 €
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	maito	0,71 €	0,71 €	1,28 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	sulatejuusto vl	7,04 €	7,04 €	5,63 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,05 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,39 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	persilja pakaste	5,25 €	5,25 €	0,32 €

Raaka-aineita	5,300	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	5,300	kg	100,00 %
Annoskoko	0,106	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	13,16
Valmiin tuotteen kilohinta	2,48
Yhden annoksen hinta	0,26



**LIITE 2(69).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 torstai					salaatti3	Hunajameloni		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,000	kg	40,00 %	3	kg	hunajameloni	1,32 €	2,20 €	6,60 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	6,60
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,20
Valmista	3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,13
Annoskoko	0,060	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk4 torstai					keitto	Hernekeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,769	kg	35,00 %	0,5	kg	porsaanlapa luuton	5,94 €	9,14 €	4,57 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	herne kuivattu	0,96 €	0,96 €	0,48 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,01 €
0,002	kg	0,00 %	0,0015	kg	meirami kuivattu	18,44 €	18,44 €	0,03 €

Raaka-aineita	3,008	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	5,09
Kypsennyshävikki	0,301	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,88
Valmista	2,708	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta	0,51
Annoskoko	0,271	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 torstai					lämminruoka1	Jauheliha-perunasoselaatikko		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	jauheliha raaka (sika-nauta)	4,84 €	4,84 €	16,94 €
1,111	kg	10,00 %	1	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	1,02 €
0,049	kg	0,00 %	0,049	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,65 €
0,001	kg	0,00 %	0,0014	kg	pippuriseos	13,46 €	13,46 €	0,02 €
0,245	kg	0,00 %	0,245	kg	tomaattiseose	1,32 €	1,32 €	0,32 €
0,245	kg	0,00 %	0,245	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,09 €
17,500	kg	0,00 %	17,5	kg	perunasose valmis:	0,61 €	0,61 €	10,68 €
0,000	kg			kg	peruna kuorittu		0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	maito		0,00 €	0,00 €
Raaka-aineita			22,540	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		29,71
Kypsennyshävikki			3,381	kg	15,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,55
Valmista			19,159	kg	85,00 %	Yhden annoksen hinta		0,42
Annoskoko			0,274	kg				
Annoksia			70	kpl				

Valmistusohje Edellisestä päivästä jääneitä perunoita voi hyväksi käyttää perunasoseen valmistamiseen, tai käyttää edellisen päivän jo valmista perunasosetta. Tällöin hinta putoaa huomattavasti ja työvaiheet vähentyvät.

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 torstai					lämminruoka2	Kanafilee + mustapekka-kermakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
8,400	kg	0,00 %	8,4	kg	broilerinfilee hun.mar.HK	7,64 €	7,64 €	64,18 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	mustapekka tuore-juusto	21,32 €	21,32 €	3,20 €
5,000	kg	0,00 %	5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	14,30 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,26 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,04 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita			15,170	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		81,98
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		5,40
Valmista			15,170	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		1,17
Annoskoko			0,217	kg				
Annoksia			70	kpl				

Päivä						Komponentin nimi			
vk4 torstai						jälkiruoka	Pannukakku + hillo		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,000	kg	0,00 %	7	kg	maito		0,71 €	0,71 €	4,97 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	vehnäjauho		0,42 €	0,42 €	0,88 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	kananmuna		1,57 €	1,57 €	2,20 €
0,032	kg	0,00 %	0,0315	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,000	kg			kg				0,00 €	0,00 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	mansikkahillo valmis		2,02 €	2,02 €	3,03 €

Raaka-aineita	12,032	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	11,09
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,92
Valmista	12,032	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,16
Annoskoko	0,172	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk4 torstai yhteenveto

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,080	kg	Porkkana-ananasraaste	0,95 €	0,08 €	
0,106	kg	Juusto-pastasalaatti	2,48 €	0,26 €	
0,060	kg	Hunajameloni	2,20 €	0,13 €	
0,271	kg	Hernekeitto	1,88 €	0,51 €	
0,274	kg	Jauheliha-perunasoselaatikko	1,55 €	0,42 €	
0,217	kg	Kanafilee+ mustapekkakastike	5,40 €	1,17 €	
0,172	kg	pannukakku +hillo	0,92 €	0,16 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,73 €	

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	7,72 €	Ruokalistahinta	6,84 €	13 %	0,89 €
Raaka- ainehint	3,09 €	Raaka-ainehinta	2,73 €	13 %	0,36 €
		Myyntikate	4,10 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi			
vk4 perjantai						salaatti1	Vihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,778	kg	10,00 %	2,5	kg	jäävuorisalaatti		3,65 €	4,06 €	10,14 €

Raaka-aineita	2,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	10,14
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,06
Valmista	2,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,20
Annoskoko	0,050	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 perjantai					salaatti2	Italiansalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,000	kg	0,00 %	1	kg	spagetti	2,19 €	2,19 €	2,19 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	porkkanakuutio, pakaste	0,91 €	0,91 €	0,73 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	herne, pakaste	1,46 €	1,46 €	1,17 €
0,667	kg	25,00 %	0,5	kg	omena	1,50 €	2,00 €	1,00 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	maustekurkku	3,38 €	3,38 €	1,01 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kinkkusuikale	8,26 €	8,26 €	8,26 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	majoneesi	1,67 €	1,67 €	1,34 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kermaviili lakton	2,73 €	2,73 €	2,73 €

Raaka-aineita	6,200	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	18,43
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,97
Valmista	6,200	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,37
Annoskoko	0,124	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(73).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 perjantai					salaatti3	Couscoussalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	couscoussuurimo	4,33 €	4,33 €	6,50 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	salaattijuusto(fetajuusto) vl	6,46 €	6,46 €	9,69 €
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	8,11 €

Raaka-aineita	5,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,30
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,86
Valmista	5,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,49
Annoskoko	0,100	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk4 perjantai					keitto	Kalakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	lohikuutio pakaste	6,29 €	6,29 €	3,15 €
0,111	kg	10,00 %	0,1	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,10 €
0,900	kg	0,00 %	0,9	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,55 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	maito	0,71 €	0,71 €	0,53 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	kalaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	maustepippuri	13,01 €	13,01 €	0,01 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,04 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	tilli pakaste	6,66 €	6,66 €	0,20 €

Raaka-aineita	3,067	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,79
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,56
Valmista	3,067	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,48
Annoskoko	0,307	kg			
Annoksia	10	kpl			

**LIITE 2(74).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä							Komponentin nimi		
vk4 perjantai					lämminruoka1		Lihamureke+ ruskeakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	jauheliha raaka (sika-nauta)		4,84 €	4,84 €	25,41 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	korppujauho		1,51 €	1,51 €	0,79 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	0,54 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	kananmuna		1,57 €	1,57 €	0,82 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,003	kg	0,00 %	0,0028	kg	valkopippuri		13,01 €	13,01 €	0,04 €
0,005	kg	0,00 %	0,0049	kg	paprikajauhe		6,18 €	6,18 €	0,03 €
0,000	kg			kg	kastike:			0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnä jauho		0,42 €	0,42 €	0,18 €
6,000	kg	0,00 %	6	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	lihaliemi		13,20 €	13,20 €	0,66 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	pippurisekoitus		13,46 €	13,46 €	0,40 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	tomaattisose		1,32 €	1,32 €	0,40 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	5,72 €
Raaka-aineita			17,789	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		35,01
Kypsennyshävikki			3,558	kg	20,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		2,46
Valmista			14,231	kg	80,00 %		Yhden annoksen hinta		0,50
Annoskoko			0,203	kg					
Annoksia			70	kpl					
Päivä							Komponentin nimi		
vk4 perjantai					lämminruoka2		Koskenlaskija-kinkkukastike		
ostopaino		ph %	käyttöpai- no		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,222	kg	10,00 %	2	kg	sipuli		0,92 €	1,02 €	2,04 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	margariinia		2,98 €	2,98 €	0,30 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	kinkkusuikale		8,26 €	8,26 €	24,78 €
6,000	kg	0,00 %	6	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	17,16 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	koskenlaskijasulatejuusto		7,04 €	7,04 €	7,04 €
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	persilja pakaste		5,25 €	5,25 €	1,05 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	mustapippuri		13,01 €	13,01 €	0,39 €
0,000	kg			kg	peruna keitetty:			0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu		0,62 €	0,62 €	6,20 €
Raaka-aineita			24,330	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		58,96
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		2,42
Valmista			24,330	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta		0,84
Annoskoko			0,348	kg					
Annoksia			70	kpl					

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk4 perjantai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place	
0,050	kg	Vihersalaatti	4,06 €	0,20 €		
0,124	kg	Italiansalaatti	2,97 €	0,37 €		
0,100	kg	Couscoussalaatti	4,86 €	0,49 €		
0,307	kg	Kalakeitto	1,56 €	0,48 €		
0,203	kg	Lihamureke+ ruskeakastike	2,46 €	0,50 €		
0,348	kg	Koskenlaskija-kinkkukastike	2,42 €	0,84 €		
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,88 €		
Verollinen			Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta		8,13 €	Ruokalistahinta		13 %	0,94 €
Raaka- ainehintaa		3,25 €	Raaka-ainehinta		13 %	0,37 €
			Myyntikate			
			Myyntikate %		60,00 %	

Päivä		Komponentin nimi
vk5 maanantai	salaattil	Tomaatti-sipulisalaatti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,750	kg	0,00 %	2,75	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	10,18 €
0,833	kg	10,00 %	0,75	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,77 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,500	kg	100,00 %
Annoskoko	0,070	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	10,94
Valmiin tuotteen kilohinta	3,13
Yhden annoksen hinta	0,22

**LIITE 2(76).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi			
vk5 maanantai						salaatti2	Vihersalaatti +mozzarella		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta	
2,778	kg	10,00 %	2,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	10,14 €	
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	mozzarella	8,45 €	8,45 €	4,23 €	
1,053	kg	5,00 %	1	kg	tuore kurkku	1,36 €	1,43 €	1,43 €	

Raaka-aineita	4,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	15,80
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,95
Valmista	4,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,32
Annoskoko	0,080	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi			
vk5 maanantai						salaatti3	Nizzan-salaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta	
1,000	kg	0,00 %	1	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,61 €	
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	0,94 €	
2,222	kg	10,00 %	2	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	8,11 €	
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	1,11 €	
0,333	kg	10,00 %	0,3	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,31 €	
0,700	kg	0,00 %	0,7	kg	vihreä papu pakaste	1,46 €	1,46 €	1,02 €	
2,000	kg	0,00 %	2	kg	tonnikala säilyke	5,97 €	5,97 €	11,94 €	

Raaka-aineita	6,900	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	24,04
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,48
Valmista	6,900	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,48
Annoskoko	0,138	kg			
Annoksia	50	kpl			



**LIITE 2(77).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 maanantai					keitto	Siskonmakkarakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	siskonmakkarapallo pakaste	5,58 €	5,58 €	2,79 €
0,143	kg	30,00 %	0,1	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	0,14 €
0,063	kg	20,00 %	0,05	kg	palsternakka	2,55 €	3,19 €	0,16 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,13 €
0,056	kg	10,00 %	0,05	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,05 €
0,118	kg	15,00 %	0,1	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,22 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,31 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,20 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	persilja pakaste	5,25 €	5,25 €	0,08 €
0,001	kg	0,00 %	0,0009	kg	mustapippuri kok.	13,01 €	13,01 €	0,01 €
Raaka-aineita			2,987	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		4,09
Kypsennysväikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,37
Valmista			2,987	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,41
Annoskoko			0,299	kg				
Annoksia			10	kpl				

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 maanantai					lämminruoka1	Lihapullat+ ruskeakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	jauheliha raaka(sika-nauta)	4,84 €	4,84 €	25,41 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	korppujauho	1,51 €	1,51 €	0,79 €
2,100	kg	0,00 %	2,1	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,583	kg	10,00 %	0,525	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,54 €
0,525	kg	0,00 %	0,525	kg	kananmuna	1,57 €	1,57 €	0,82 €
0,056	kg	0,00 %	0,056	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,003	kg	0,00 %	0,0028	kg	valkopippuri	13,01 €	13,01 €	0,04 €
0,005	kg	0,00 %	0,0049	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,03 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,53 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	pippurisekoitus	13,46 €	13,46 €	0,07 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	tomaattiseose	1,32 €	1,32 €	0,08 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	5,72 €
Raaka-aineita			18,514	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		34,22
Kypsennysväikki			3,703	kg	20,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		2,31
Valmista			14,811	kg	80,00 %	Yhden annoksen hinta		0,49
Annoskoko			0,212	kg				
Annoksia			70	kpl				

**LIITE 2(78).**
**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä							Komponentin nimi				
vk5 maanantai					lämminruoka2		Kana-aurajuustopasta				
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta		
2,800	kg	0,00 %	2,8	kg	pennepasta		2,19 €	2,19 €	6,13 €		
4,200	kg	0,00 %	4,2	kg	hunajamarin.broilerinsuikale		5,83 €	5,83 €	24,49 €		
1,000	kg	0,00 %	1	kg	ananaspala säilyke		1,15 €	1,15 €	1,15 €		
0,700	kg	0,00 %	0,7	kg	aurajuusto		11,26 €	11,26 €	7,88 €		
0,200	kg	0,00 %	0,2	kg	persilja pakaste		6,66 €	6,66 €	1,33 €		
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,01 €		
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	mustapippuri		13,01 €	13,01 €	0,07 €		
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	paprikasuikale pakaste		1,22 €	1,22 €	0,61 €		
8,000	kg	0,00 %	8	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	22,88 €		
0,000	kg			kg	perunasose:			0,00 €	0,00 €		
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	perunakuorittu		0,61 €	0,61 €	6,83 €		
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito		0,71 €	0,71 €	2,13 €		
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,03 €		
Raaka-aineita			31,695	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		73,53		
Kypsennyshävikki			3,170	kg	10,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		2,58		
Valmista			28,526	kg	90,00 %		Yhden annoksen hinta		1,05		
Annoskoko			0,408	kg							
Annoksia			70	kpl							
TUOTE = ANNOKSEN NIMI							vk5 maanantai yhteenveto				
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT		Käyttöhinta	Määrän hinta			Mise en place			
0,070	kg	Tomaatti-sipulisalaatti		3,13 €	0,22 €						
0,080	kg	Vihersalaatti +mozzarella		3,95 €	0,32 €						
0,138	kg	Nizzan-salaatti		3,48 €	0,48 €						
0,299	kg	Siskonmakkarakeitto		1,37 €	0,41 €						
0,212	kg	Lihapullat+ ruskeakastike		2,31 €	0,49 €						
0,408	kg	Kana-aurajuustopasta		2,58 €	1,05 €						
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta					2,96 €						
Verollinen				Veroton				Arvonlisävero ALV			
Ruokalistahinta			8,37 €	Ruokalistahinta		7,41 €	13 %	0,96 €			
Raaka- ainehinta			3,35 €	Raaka-ainehinta		2,96 €	13 %	0,39 €			
				Myyntikate		4,45 €					
				Myyntikate %		60,00 %					

**LIITE 2(79).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 tiistai					salaattil	Lantturaaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,000	kg	30,00 %	3,5	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	5,05 €
0,350	kg	0,00 %	0,35	kg	appelsiinitäysmehu	1,01 €	1,01 €	0,35 €

Raaka-aineita	3,850	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	5,40
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,40
Valmista	3,850	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,11
Annoskoko	0,077	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 tiistai					salaatti2	Kreikkalainen salaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,632	kg	5,00 %	2,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	3,84 €	9,61 €
2,105	kg	5,00 %	2	kg	kurkku	1,36 €	1,43 €	2,86 €
0,400	kg	0,00 %	0,4	kg	musta oliivi	1,68 €	1,68 €	0,67 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	fetajuusto(salaattijuusto)	6,46 €	6,46 €	3,88 €

Raaka-aineita	5,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	17,02
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,09
Valmista	5,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,34
Annoskoko	0,110	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(80).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi			
vk5 tiistai						salaatti3	Hedelmäcocktail		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta	
2,300	kg	0,00 %	2,3	kg	hedelmäcocktail säilyke	1,85 €	1,85 €	4,26 €	
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €	

Raaka-aineita	2,300	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,26
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,85
Valmista	2,300	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,09
Annoskoko	0,046	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä					Komponentin nimi			
vk5 tiistai					keitto	Kesäkeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,375	kg	20,00 %	0,3	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,26 €
0,188	kg	20,00 %	0,15	kg	kukkakaali	2,60 €	3,25 €	0,49 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	papu (pakaste)	1,46 €	1,46 €	0,22 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	herne (pakaste)	1,46 €	1,46 €	0,22 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,46 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,750	kg	0,00 %	0,75	kg	maito	0,71 €	0,71 €	0,53 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	margariini	2,98 €	2,98 €	0,04 €
0,015	kg	0,00 %	0,015	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,018	kg	15,00 %	0,015	kg	persilja	18,79 €	22,11 €	0,33 €

Raaka-aineita	3,045	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	2,56
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	0,84
Valmista	3,045	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,26
Annoskoko	0,305	kg			
Annoksia	10	kpl			

Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä							Komponentin nimi	
vk5 tiistai					lämminruoka1		Lasagne	
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,000	kg			kg	kastikkeet:		0,00 €	0,00 €
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	jauheliha raaka(sika-nauta)	4,84 €	4,84 €	23,72 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,18 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	1,39 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,02 €
0,119	kg	0,00 %	0,119	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,16 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	maito	0,71 €	0,71 €	4,97 €
0,455	kg	0,00 %	0,455	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,19 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	emmental juustoraaste	8,80 €	8,80 €	12,32 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	viherpippuri	71,14 €	71,14 €	0,25 €
0,035	kg	0,00 %	0,035	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
2,800	kg	0,00 %	2,8	kg	lasagnelevyt	3,73 €	3,73 €	10,44 €
Raaka-aineita			24,969	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		54,37
Kypsennysshävikki			2,497	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		2,42
Valmista			22,472	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta		0,78
Annoskoko			0,321	kg				
Annoksia			70	kpl				

Päivä							Komponentin nimi	
vk5 tiistai					lämminruoka2		Karjalanpaisti	
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	naudanliha luuton ,raaka	6,86 €	6,86 €	36,02 €
1,167	kg	10,00 %	1,05	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	1,07 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	maustepippuri	13,01 €	13,01 €	0,09 €
5,250	kg	0,00 %	5,25	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	peruna keitetty:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,10 €
Raaka-aineita			21,627	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		43,30
Kypsennysshävikki			5,407	kg	25,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		2,67
Valmista			16,220	kg	75,00 %	Yhden annoksen hinta		0,62
Annoskoko			0,232	kg				
Annoksia			70	kpl				

**LIITE 2(82).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

TUOTE = ANNOKSEN NIMI			vk5 tiistai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,077	kg	Lantturaaste	1,40 €	0,11 €	
0,110	kg	Kreikkalainen sa-laatti	3,09 €	0,34 €	
0,046	kg	Hedelmäcocktail	1,85 €	0,09 €	
0,305	kg	Kesäkeitto	0,84 €	0,26 €	
0,321	kg	Lasagne	2,42 €	0,78 €	
0,232	kg	Karjalanpaisti	2,67 €	0,62 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta			2,18 €		
Verollinen			Veroton		Arvonlisävero ALV
Ruokalistahinta		6,17 €	Ruokalistahinta		13 % 0,71 €
Raaka- ainehintaa		2,47 €	Raaka-ainehinta		13 % 0,28 €
			Myyntikate		
			Myyntikate %		60,00 %

Päivä				Komponentin nimi			
vk5 keskiviikko				salaatti1		Kesäkurpitsapikkelssi	
ostopaino		ph %	käyttöpaino	RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg kesäkurpitsapikkelssi säilyke	3,26 €	3,26 €	8,15 €
Raaka-aineita		2,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		8,15
Kypsennyshävikki		0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		3,26
Valmista		2,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,16
Annoskoko		0,050	kg				
Annoksia		50	kpl				

**LIITE 2(83).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 keskiviikko					salaatti2	Vihersalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,889	kg	10,00 %	3,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	14,19 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	5,55 €
1,579	kg	5,00 %	1,5	kg	tuorekurkku	1,36 €	1,43 €	2,15 €

Raaka-aineita	6,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	21,89
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,37
Valmista	6,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,44
Annoskoko	0,130	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 keskiviikko					salaatti3	Makkarasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
2,000	kg	0,00 %	2	kg	täytettyjä tuorepasta nyuttejä	3,45 €	3,45 €	6,90 €
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	mausteista makkaraa	4,48 €	4,48 €	8,06 €
1,800	kg	0,00 %	1,8	kg	tomaatti	3,70 €	3,70 €	6,66 €
0,556	kg	10,00 %	0,5	kg	punasipulia	1,76 €	1,96 €	0,98 €

Raaka-aineita	6,100	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	22,60
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	3,71
Valmista	6,100	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,45
Annoskoko	0,122	kg			
Annoksia	50	kpl			

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi		
vk5 keskiviikko					keitto	Tomaattikeitto	
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	määrän hinta
0,333	kg	10,00 %	0,3	kg	sipuli	0,92 €	0,31 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	tomaattimurska	1,39 €	2,78 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	tomaattipyree	1,94 €	0,16 €
0,030	kg	0,00 %	0,03	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	0,40 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	mustapippuri	13,00 €	0,07 €
0,006	kg	0,00 %	0,006	kg	basilika kuivattu	14,00 €	0,08 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	vesi	0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	2,721	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,79
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,39
Valmista	2,721	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,38
Annoskoko	0,272	kg			
Annoksia	10	kpl			

Päivä					Komponentin nimi		
vk5 keskiviikko					lämminruoka1	Jauhemaksapihvit +ruskeakastike	
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	määrän hinta
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	sianmaksa, jauhettu	7,10 €	24,85 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	0,72 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	perunakuorittu	0,61 €	2,14 €
0,455	kg	0,00 %	0,455	kg	suola	0,36 €	0,16 €
0,000	kg	0,00 %	0,00021	kg	valkopippuri	13,01 €	0,00 €
0,000	kg	0,00 %	0,00035	kg	meirami	14,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,18 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €
0,040	kg	0,00 %	0,04	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	0,53 €
0,005	kg	0,00 %	0,005	kg	pippurisekoitus	13,46 €	0,07 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	tomaattisose	1,32 €	0,08 €
2,000	kg	0,00 %	2	kg	ruokakerma vl	2,86 €	5,72 €
Raaka-aineita		17,681	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		34,44
Kypsennyshävikki		0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,95
Valmista		17,681	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,49
Annoskoko		0,253	kg				
Annoksia		70	kpl				



**LIITE 2(85).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk5 keskiviikko					lämminruoka2	Pekoni-nakit		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
7,500	kg	0,00 %	7,5	kg	nakki kuoreton	3,40 €	3,40 €	25,50 €
2,800	kg	0,00 %	2,8	kg	pekoni	8,49 €	8,49 €	23,77 €
0,000	kg			kg	perunasose:		0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito	0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,03 €

Raaka-aineita	24,570	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	58,26
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,37
Valmista	24,570	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,83
Annoskoko	0,351	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI		vk5 keskiviikko yhteenveto	

Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,050	kg	Kesäkurpitsapikkelssi	3,26 €	0,16 €	
0,130	kg	Vihersalaatti	3,37 €	0,44 €	
0,122	kg	Makkarasalaatti	3,71 €	0,45 €	
0,272	kg	Tomaattikeitto	1,39 €	0,38 €	
0,253	kg	Jauhemaksapihvit +ruskeakastike	1,95 €	0,49 €	
0,351	kg	Pekoni-nakit	2,37 €	0,83 €	
	kg				
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,76 €	

<b>Verollinen</b>		<b>Veroton</b>		<b>Arvonlisävero ALV</b>	
Ruokalistahinta	7,79 €	Ruokalistahinta	6,89 €	13 %	0,90 €
Raaka- ainehint	3,11 €	Raaka-ainehinta	2,76 €	13 %	0,36 €
		Myyntikate	4,13 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(86).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 torstai					salaatti1	Punakaaliraaste		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,375	kg	20,00 %	3,5	kg	Punakaali	0,92 €	1,15 €	4,03 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	4,03
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,15
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,08
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 torstai					salaatti2	Tonnikala-riisisalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,300	kg	0,00 %	1,3	kg	pitkäjyväinen riisi	1,19 €	1,19 €	1,55 €
1,667	kg	10,00 %	1,5	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	6,08 €
0,316	kg	5,00 %	0,3	kg	punasipuli	1,76 €	1,85 €	0,56 €
1,333	kg	25,00 %	1	kg	omena	1,50 €	1,99 €	1,99 €
2,500	kg	0,00 %	2,5	kg	tonnikala	7,48 €	7,48 €	18,70 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	sitruunanmehu	3,15 €	3,15 €	0,25 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	rypsiöljy	1,34 €	1,34 €	0,67 €
0,080	kg	0,00 %	0,08	kg	hunaja	8,94 €	8,94 €	0,72 €
0,000	kg			kg	koristeluun:		0,00 €	0,00 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	pakaste tilliä	6,66 €	6,66 €	1,00 €

Raaka-aineita	7,410	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	31,52
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	4,25
Valmista	7,410	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,63
Annoskoko	0,148	kg			
Annoksia	50	kpl			

**LIITE 2(87).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 torstai					salaatti3	Vesimeloni		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
5,833	kg	40,00 %	3,5	kg	vesimeloni	1,32 €	2,20 €	7,70 €

Raaka-aineita	3,500	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	7,70
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,20
Valmista	3,500	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,15
Annoskoko	0,070	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 torstai				keitto		Lihakeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,350	kg	0,00 %	0,35	kg	naudanliha luuton	6,86 €	6,86 €	2,40 €
1,500	kg	0,00 %	1,5	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
0,000	kg	0,00 %	0,0003	kg	maustepippuri kok.	14,01 €	14,01 €	0,00 €
0,063	kg	20,00 %	0,05	kg	palsternakka	2,55 €	3,19 €	0,16 €
0,286	kg	30,00 %	0,2	kg	lanttu	1,01 €	1,44 €	0,29 €
0,250	kg	20,00 %	0,2	kg	porkkana	0,70 €	0,88 €	0,18 €
0,059	kg	15,00 %	0,05	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,11 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	0,37 €
0,018	kg	15,00 %	0,015	kg	persilja	18,79 €	22,11 €	0,33 €
Raaka-aineita			2,975	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		3,84
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		1,29
Valmista			2,975	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta		0,38
Annoskoko			0,298	kg				
Annoksia			10	kpl				

**LIITE 2(88).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä					Komponentin nimi			
vk5 torstai					lämminruoka1	Janssoninkiusaus		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
12,000	kg	0,00 %	12	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	7,32 €
1,944	kg	10,00 %	1,75	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	1,79 €
1,750	kg	0,00 %	1,75	kg	anjovisfile	11,63 €	11,63 €	20,35 €
0,700	kg	0,00 %	0,7	kg	anjovisliemi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
4,200	kg	0,00 %	4,2	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	12,01 €
1,400	kg	0,00 %	1,4	kg	maito vl	0,71 €	0,71 €	0,99 €
Raaka-aineita			21,800	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä		42,47
Kypsennyshävikki			2,180	kg	10,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta		2,16
Valmista			19,620	kg	90,00 %	Yhden annoksen hinta		0,61
Annoskoko			0,280	kg				
Annoksia			70	kpl				

Päivä					Komponentin nimi			
vk5 torstai					lämminruoka2	Jauhelihakastike		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,900	kg	0,00 %	4,9	kg	jauheliha raaka	4,84 €	4,84 €	23,72 €
0,778	kg	10,00 %	0,7	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,72 €
7,000	kg	0,00 %	7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,420	kg	0,00 %	0,42	kg	maizenatärkkelys	3,71 €	3,71 €	1,56 €
0,105	kg	0,00 %	0,105	kg	lihaliemijauhe	13,20 €	13,20 €	1,39 €
0,028	kg	0,00 %	0,028	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,01 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	mustapippuri	13,46 €	13,46 €	0,09 €
0,004	kg	0,00 %	0,0035	kg	paprikajauhe	6,18 €	6,18 €	0,02 €
0,119	kg	0,00 %	0,119	kg	tomaattisose	1,32 €	1,32 €	0,16 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg	keitetty peruna:		0,00 €	0,00 €
10,000	kg	0,00 %	10	kg	peruna kuorittu	0,61 €	0,61 €	6,10 €

Raaka-aineita	23,283	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	33,76
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,45
Valmista	23,283	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,48
Annoskoko	0,333	kg			
Annoksia	70	kpl			

**LIITE 2(89).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 torstai				jälkiruoka		Suklaakiisseli		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
10,000	kg	0,00 %	10	kg	maito	0,71 €	0,71 €	7,10 €
0,520	kg	0,00 %	0,52	kg	maissitärkkelys	3,71 €	3,71 €	1,93 €
0,315	kg	0,00 %	0,315	kg	kaakaojauhe	10,20 €	10,20 €	3,21 €
0,245	kg	0,00 %	0,245	kg	sokeri	1,56 €	1,56 €	0,38 €
0,035	kg	0,00 %	0,035	kg	vaniliinisokeri	3,60 €	3,60 €	0,13 €
0,011	kg	0,00 %	0,0105	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €

Raaka-aineita	11,126	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	12,75
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,15
Valmista	11,126	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,18
Annoskoko	0,159	kg			
Annoksia	70	kpl			

TUOTE = ANNOKSEN NIMI				vk5 torstai yhteenveto			
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place		
0,070	kg	Punakaaliraaste	1,15 €	0,08 €			
0,148	kg	Tonnikala-riisisalaatti	4,25 €	0,63 €			
0,070	kg	Vesimeloni	2,20 €	0,15 €			
0,298	kg	Lihakeitto	1,29 €	0,38 €			
0,280	kg	Janssoninkiusaus	2,16 €	0,61 €			
0,333	kg	Jauhelihakastike	1,45 €	0,48 €			
0,159	kg	Suklaakiisseli	1,15 €	0,18 €			
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				2,52 €			

Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta	7,12 €	Ruokalistahinta	6,30 €	13 %	0,82 €
Raaka- ainehinta	2,85 €	Raaka-ainehinta	2,52 €	13 %	0,33 €
		Myyntikate	3,78 €		
		Myyntikate %	60,00 %		

**LIITE 2(90).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä		Komponentin nimi
vk5 perjantai	salaatti1	Jäävuorisalaatti

ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,333	kg	10,00 %	3	kg	jäävuorisalaatti	3,65 €	4,06 €	12,17 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	3,000	kg	100,00 %
Annoskoko	0,060	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	12,17
Valmiin tuotteen kilohinta	4,06
Yhden annoksen hinta	0,24

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 perjantai					salaatti2	Kinkku-pastasalaatti		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
1,200	kg	0,00 %	1,2	kg	kuviopasta	2,19 €	2,19 €	2,63 €
0,000	kg	0,00 %		kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,002	kg	0,00 %	0,002	kg	suola	0,36 €	0,36 €	0,00 €
1,000	kg	0,00 %	1	kg	kinkkusuikale	8,26 €	8,26 €	8,26 €
1,053	kg	5,00 %	1	kg	tuore kurkku	1,36 €	1,43 €	1,43 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	herne-maissi-paprika	1,20 €	1,20 €	0,60 €
1,333	kg	25,00 %	1	kg	omena	1,50 €	1,99 €	1,99 €
0,353	kg	15,00 %	0,3	kg	purjo	1,85 €	2,17 €	0,65 €
0,000	kg			kg	kastike:		0,00 €	0,00 €
1,200	kg	0,00 %	1,2	kg	kermaviili vl	2,73 €	2,73 €	3,28 €
0,150	kg	0,00 %	0,15	kg	mieto chilikastike	1,38 €	1,38 €	0,21 €
0,100	kg	0,00 %	0,1	kg	sinappi	0,87 €	0,87 €	0,09 €
0,050	kg	0,00 %	0,05	kg	ruohosipuli pakas-te	5,25 €	5,25 €	0,26 €
0,010	kg	0,00 %	0,01	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,13 €

Raaka-aineita	6,512	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %
Valmista	6,512	kg	100,00 %
Annoskoko	0,130	kg	
Annoksia	50	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	19,53
Valmiin tuotteen kilohinta	3,00
Yhden annoksen hinta	0,39

**LIITE 2(91).**

## Kiertävän ruokalistan annoskortit

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 perjantai						salaatti3		
						Mandariininlohko		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
3,000	kg	0,00 %	3	kg	mandariininlohko säilyke	2,93 €	2,93 €	8,79 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	3,000	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	8,79
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	2,93
Valmista	3,000	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,18
Annoskoko	0,060	kg			
Annoksia	50	kpl			

Päivä						Komponentin nimi		
vk5 perjantai					keitto	Herkkusienikeitto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
0,800	kg	0,00 %	0,8	kg	säilyke herkkusieniä	2,06 €	2,06 €	1,65 €
0,222	kg	10,00 %	0,2	kg	sipuli	0,92 €	1,02 €	0,20 €
0,060	kg	0,00 %	0,06	kg	margariini	5,84 €	5,84 €	0,35 €
0,160	kg	0,00 %	0,16	kg	vehnäjauho	0,42 €	0,42 €	0,07 €
1,600	kg	0,00 %	1,6	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,018	kg	0,00 %	0,018	kg	kasvisliemijauhe	13,20 €	13,20 €	0,24 €
0,500	kg	0,00 %	0,5	kg	ruokakerma vl	2,86 €	2,86 €	1,43 €
0,001	kg	0,00 %	0,0005	kg	mustapippuri	13,01 €	13,01 €	0,01 €

Raaka-aineita	3,339	kg	100 %	Raaka-ainehinta yhteensä	3,94
Kypsennyshävikki	0,000	kg	0,00 %	Valmiin tuotteen kilohinta	1,18
Valmista	3,339	kg	100,00 %	Yhden annoksen hinta	0,39
Annoskoko	0,334	kg			
Annoksia	10	kpl			

**Kiertävän ruokalistan annoskortit**

Päivä						Komponentin nimi			
vk5 perjantai					lämminruoka1		Appelsiinikala		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
9,000	kg	0,00 %	9	kg	kirjolohiannospala(pakaste)		7,10 €	7,10 €	63,90 €
0,058	kg	0,00 %	0,058	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,02 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	ruokakerma vl		2,86 €	2,86 €	10,01 €
0,110	kg	0,00 %	0,11	kg	maizenatärkkelys		3,71 €	3,71 €	0,41 €
0,351	kg	0,00 %	0,351	kg	hummerifondi		16,21 €	16,21 €	5,69 €
0,600	kg	0,00 %	0,6	kg	appelsiini (kuoriraastettu-na)		1,41 €	1,41 €	0,85 €
0,027	kg	0,00 %	0,027	kg	timjami		14,64 €	14,64 €	0,40 €
0,020	kg	0,00 %	0,02	kg	sitruunapippuri		13,01 €	13,01 €	0,26 €
0,300	kg	0,00 %	0,3	kg	ruohosipuli pakaste		5,25 €	5,25 €	1,58 €
0,000	kg			kg	perunasose:			0,00 €	0,00 €
11,200	kg	0,00 %	11,2	kg	peruna kuorittu		0,61 €	0,61 €	6,83 €
3,000	kg	0,00 %	3	kg	maito		0,71 €	0,71 €	2,13 €
0,070	kg	0,00 %	0,07	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,03 €
Raaka-aineita			28,236	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		92,09
Kypsennyshävikki			4,235	kg	15,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		3,84
Valmista			24,001	kg	85,00 %		Yhden annoksen hinta		1,32
Annoskoko			0,343	kg					
Annoksia			70	kpl					

Päivä						Komponentin nimi			
vk5 perjantai					lämminruoka2		Kanarisotto		
ostopaino		ph %	käyttöpaino		RAAKA-AINEET		ostohinta	käyttöhinta	määrän hinta
4,200	kg	0,00 %	4,2	kg	hunajamar.broilerinsuikale		5,83 €	5,83 €	24,49 €
0,884	kg	5,00 %	0,84	kg	sipuli		0,92 €	0,97 €	0,81 €
4,000	kg	0,00 %	4	kg	vihannessekoitus pakaste		1,22 €	1,22 €	4,88 €
3,500	kg	0,00 %	3,5	kg	riisi risotto, risella		2,59 €	2,59 €	9,07 €
10,500	kg	0,00 %	10,5	kg	vesi		0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,140	kg	0,00 %	0,14	kg	lihaliemijauhe		13,20 €	13,20 €	1,85 €
0,049	kg	0,00 %	0,049	kg	suola		0,36 €	0,36 €	0,02 €
0,007	kg	0,00 %	0,007	kg	valkopippuri		13,01 €	13,01 €	0,09 €
0,011	kg	0,00 %	0,0105	kg	paprikajauhe		6,18 €	6,18 €	0,06 €
Raaka-aineita			23,247	kg	100 %		Raaka-ainehinta yhteensä		41,27
Kypsennyshävikki			0,000	kg	0,00 %		Valmiin tuotteen kilohinta		1,78
Valmista			23,247	kg	100,00 %		Yhden annoksen hinta		0,59
Annoskoko			0,332	kg					
Annoksia			70	kpl					



TUOTE = ANNOKSEN NIMI			vk5 perjantai yhteenveto		
Käyttöpaino	kg	RAAKA-AINEET /KOMPONENTIT	Käyttöhinta	Määrän hinta	Mise en place
0,060	kg	Jäävuorisalaatti	4,06 €	0,24 €	
0,130	kg	Kinkku-pastasalaatti	3,00 €	0,39 €	
0,060	kg	Mandariininlohko	2,93 €	0,18 €	
0,334	kg	Herkkusienikeitto	1,18 €	0,39 €	
0,343	kg	Appelsiinikala	3,84 €	1,32 €	
0,332	kg	Kanarisotto	1,78 €	0,59 €	
Yhden annoksen veroton raaka-ainehinta				3,11 €	
Verollinen		Veroton		Arvonlisävero ALV	
Ruokalistahinta		8,78 €		13 %	1,01 €
Raaka- ainehinta		3,51 €		13 %	0,40 €
		Myyntikate			
		Myyntikate %		60,00 %	